
**USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN OVENS**

**ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
PER FORNI AD INCASSO**

**GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR EINBAUBACKÖFEN**

**MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
POUR FOURS ENCASTRABLES**

**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
PARA HORNOS EMPOTRADOS**

**INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PARA FORNOS DE ENCASTRAR**

**GEbruiks-en ONDERHOUDSAANWIJZING
VOOR INBOUWOVENS**

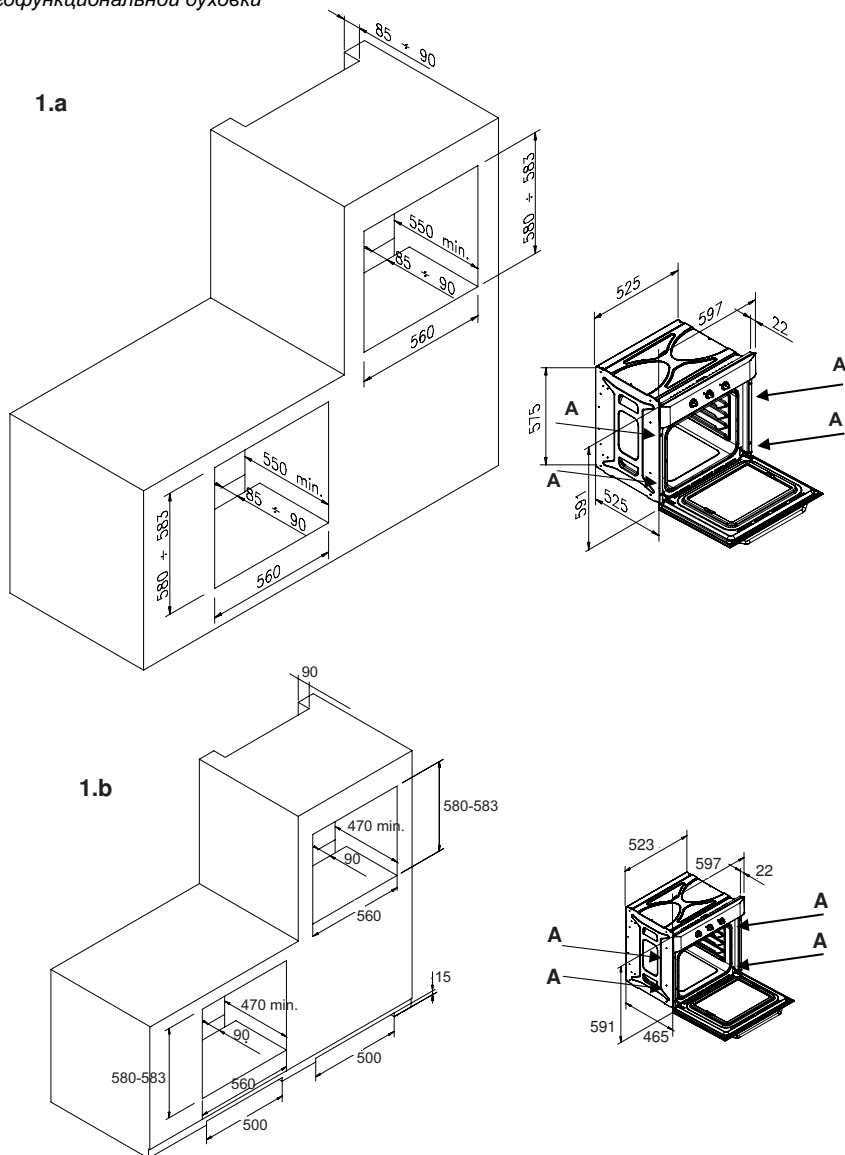
**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
ВСТРАИВАЕМЫХ ДУХОВОК**

1.a

Multifunction oven / forno multifunzione / Heissluft- und Multifunktionsbackofen /
four ventilé et multifonction / horno ventilado y multifunción /
forno multifunção e ventilado / geventileerde en multifunctionele oven /
статической духовки

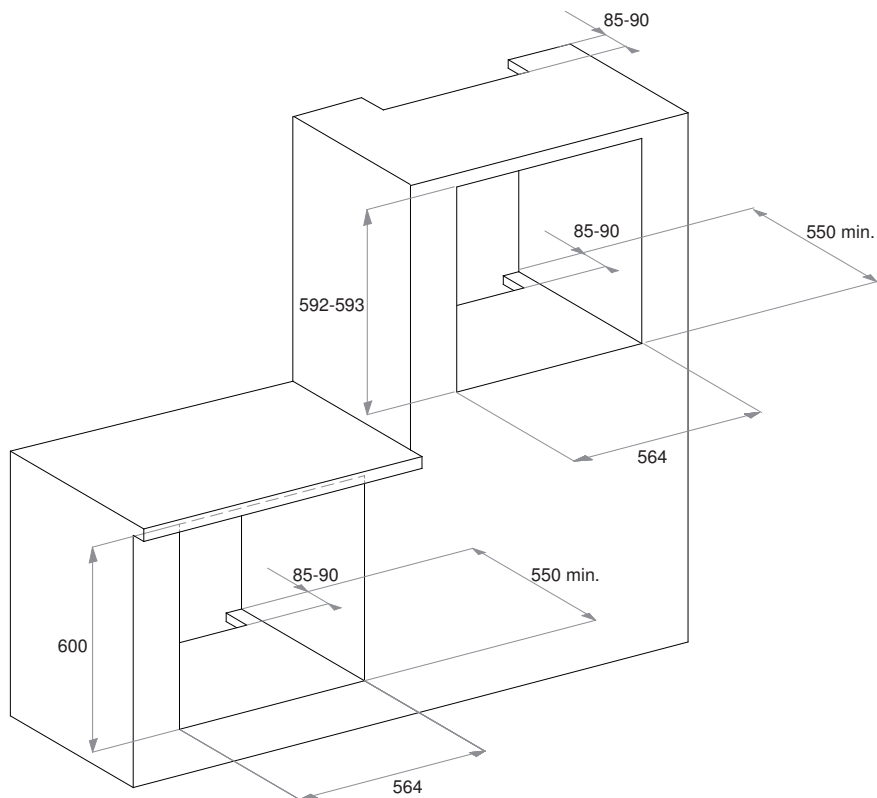
1.b

Static oven / forno statico / konventioneller Backofen / four statique /
horno estático / forno estático / traditionele oven /
многофункциональной духовки

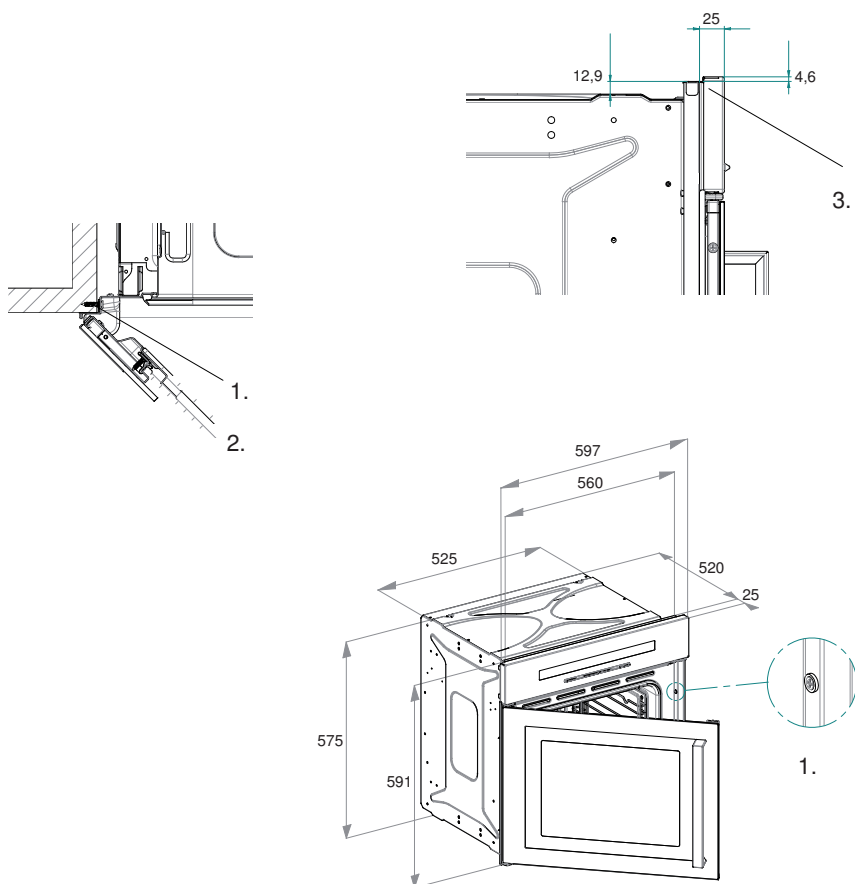


Installation scheme for the oven with reversable door
Schema incasso per forno con porta laterale
Einbaunische für die Ofentür beiden Seiten eingehängt werden
Installation du four avec ouverture latéral
Instalación del horno con puerta que se puede enganchar por ambos lados
Nicho para forno com porta que pode ser colocada em ambos os lados
Inbouwovens voor de oven - ovendeur kan aan beide kanten worden vastgehaakt
Дверца может устанавливаться на обе стороны

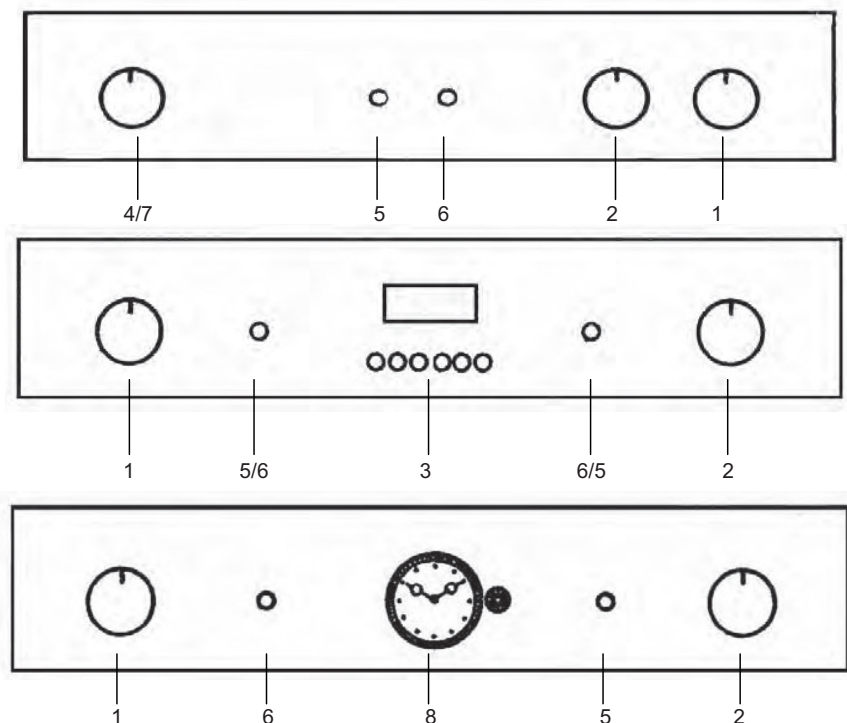
2.a



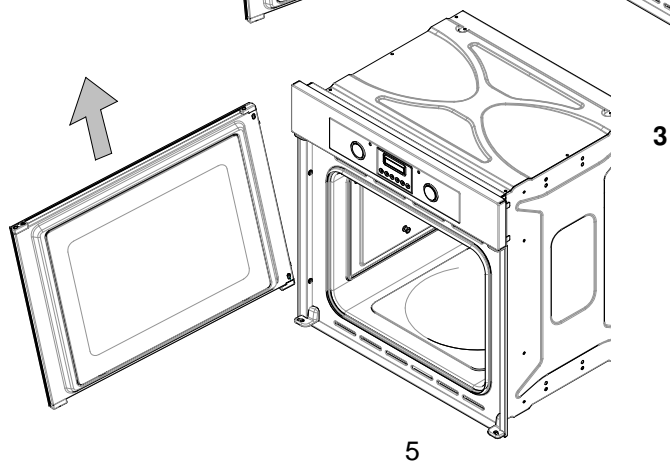
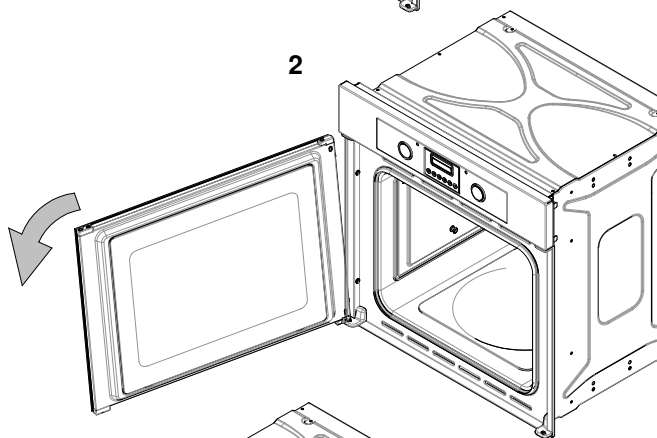
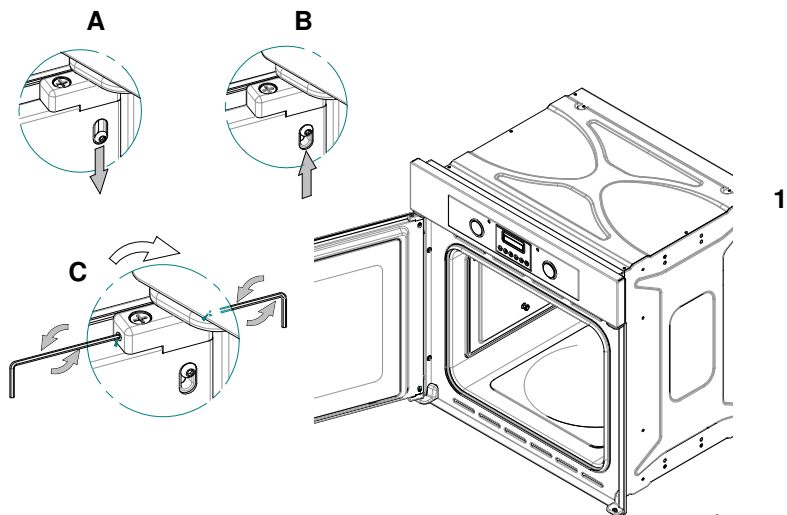
2.b

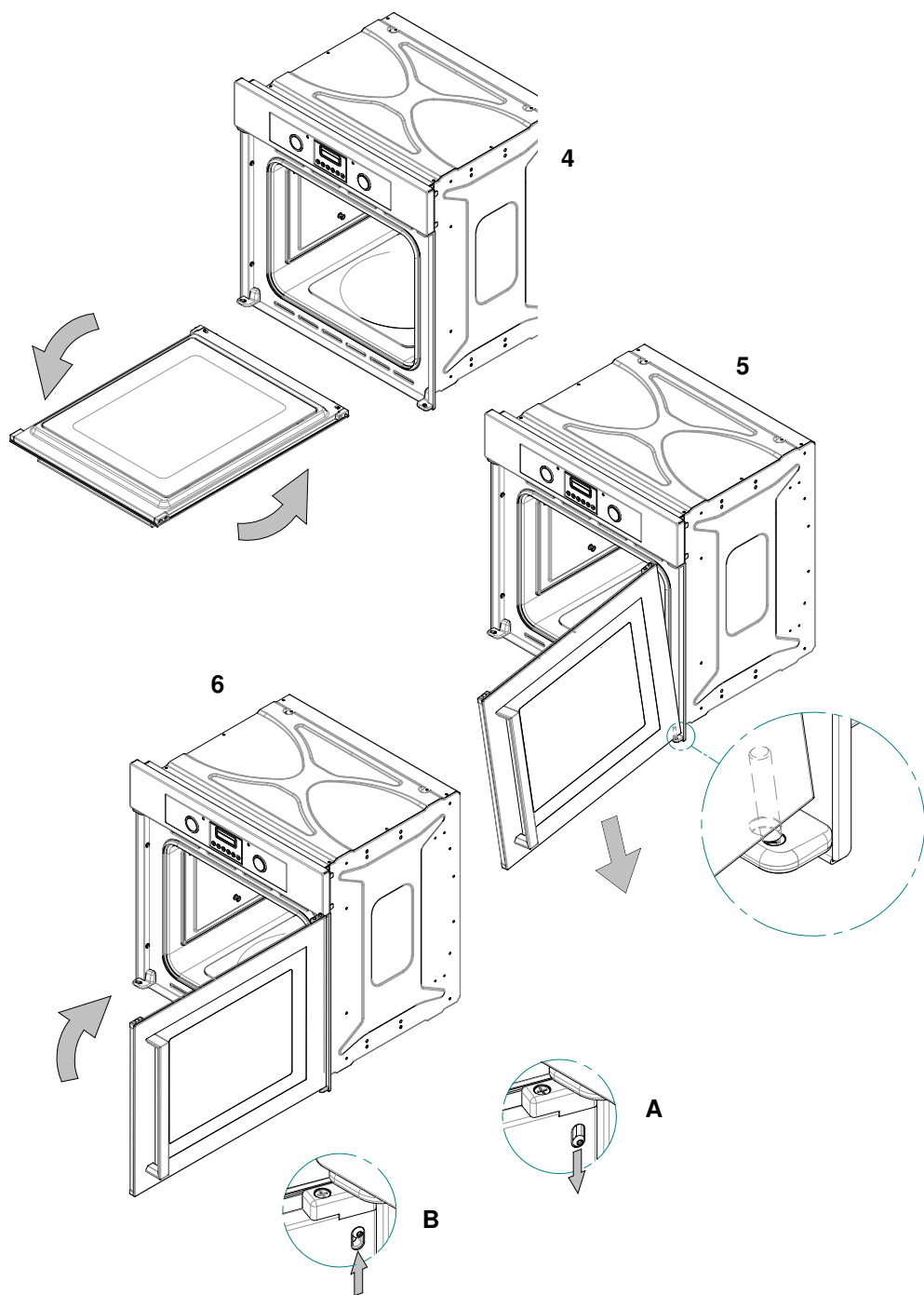


1. fixing screw/vite di fissaggio/schrauben/vis de fixation/tornillo/parafuso/schroef
 2. oven door/porta/ofentür/porte/puerta/porta/ovendeur
 3. front panel/pannello frontale/bedienfeld/bandeau/panel/painel/paneel



1. *Thermostat / termostato / Thermostat / thermostat / termostato / termóstato / termostaat / термостат*
2. *Function selector / selettore funzioni / Wahlschalter / sélecteur des fonctions / selector de funciones / selector das funções / keuzeknop ovenfuncties / селекторный переключатель функций духовки*
3. *Electronic programmer / programmatore elettronico / Elektronischer Programmierer / programmeur électronique / programador electrónico / programador electrónico / elektronisch programmeereenheid / электронный программатор*
4. *120' end of cooking programmer / fine cottura / Schaltuhr / fin de cuisson / fin de cocción / fim de cozedura / einde bereiding / завершение приготовления*
5. *Power supply green light / luce spia verde / Grünes Licht / lampe verte / luz verde / luz verde / groen controlelampje / зеленая лампочка*
6. *Thermostat yellow light / luce spia gialla / Gelbes Licht / lampe jaune / luz amarilla / luz amarela / luz amarela / oranje controlelampje / оранжевая лампочка*
7. *60' minute minder / contaminuti / Minutenzähler / minuterie / temporizador / temporizador / minutenteller / счетчик минут*
8. *Analog programmer – timer / Programmatore – orologio analogico / Analoge Schaltuhr / programmeur – horloge analogique / programador – reloj analógico / programador – relógio analógico / analoog programmeereenheid / аналоговое программное - таймер*





EN - REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR (1-6)

The door can be hooked on both sides.

Warning: once completed the operation, check the door is correctly hooked.

A = Release position

B = Block position

C = Setting screw

IT - COME RIMUOVERE E RIMONTARE LA PORTA (1-6)

La porta può essere agganciata da entrambi i lati.

Attenzione:

al termine dell'operazione verificare che la porta sia correttamente agganciata.

A = Per sganciare la porta spingere verso il basso il nottolino

B = Per agganciare la porta spingere verso l'alto il nottolino.

C = Vite di regolazione per allineamento porta.

DE - HERAUSNEHMEN UND EINSETZEN DER OFENTÜR (1-6)

Die Tür kann an beiden Seiten eingehängt werden.

Achtung! Nach Abschluss der Arbeiten sicherstellen, dass die Tür korrekt eingehängt ist.

A = Tür freigegeben

B = Tür blockiert

C = Schraube

FR - RETRAIT ET RÉINSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR (1-6)

La porte peut être accrochée sur les deux côtés.

Attention:

une fois terminée l'opération s'assurer que la porte soit correctement accrochée.

A = Position de relâche

B = Position de blocage

C = Vis de régulation

ES - CÓMO QUITAR Y VOLVER A MONTAR LA PUERTA DEL HORNO (1-6)

La puerta se puede enganchar por ambos lados.

Atención:

al final de la operación, comprobar que la puerta se encuentre correctamente enganchada.

A = Para desenganchar la puerta, empujar hacia abajo el fiador

B = Para enganchar la puerta, empujar hacia arriba el fiador

C = Tornillo de regulación para el alineamiento de la puerta

PT - REMOÇÃO E RECOLOCAÇÃO DA PORTA DO FORNO (1-6)

A porta pode ser colocada em ambos os lados.

Aviso: depois de terminada a operação, controlar que a porta está correctamente colocada.

A = Posição para soltar

B = Posição de bloqueio

C = Parafuso para regular a porta

NL - DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN EN WEER AANBRENGEN (1-6)

De deur kan aan beide kanten worden vastgehaakt.

Let op: verzeker u er als de handeling is voltooid van dat de deur goed vastzit.

A = Gedeblokkeerde stand

B = Vergrendelde stand

C = Schroeven

RU - ДЕМОНТАЖ И МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (1-6)

Дверца может устанавливаться на обе стороны.

Внимание:

после выполнения этих операций, убедитесь, что дверца правильно установлена.

A = Чтобы снять дверцу, сместите вниз штырек

B = Чтобы установить дверцу, сместите вверх штырек

C = Регулировочный винт для выравнивания дверцы

TABLE OF CONTENTS

EC declaration of compliance	11
General warnings	11
Electrical connection	13
Installation instructions	15
Before using the oven	15
Cooking functions	16
Cooking table	18
Using the grill	19
Using the turnspit (where provided)	19
60' minute minder	20
120' cut-off programmer	20
Analog programmers (1-2)	21
Electronic programmers (1-5)	23
Replacing the oven bulb	42
Removing the oven door	42
Removing the door glass panel	43
Removing the self cleaning liners	44
Removing the side racks	44
Cleaning and maintenance	45

DECLARATION OF CE COMPLIANCE

This appliance is in compliance with the following European Directives:

93/68 : General regulations

2006/95/CE : Concerning low tensions

2004/108/CE : Electromagnetic compatibility

CE Regulation n° 1935/2004:

this appliance is suitable to come in contact with food products.

2002/95/CE : RoHS directive compliance

GENERAL WARNINGS

This manual is an integral part of the appliance.

It is necessary to keep it for the life cycle of the oven and to read it carefully for the installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.

Unplug the appliance before undertaking any sort of intervention on it.

Attention: earth connection is required by law.

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Heat forms during cooking and the appliance door, especially if made in glass, can become very hot. To prevent burns, do not touch the door and keep children away.

This appliance was designed for home use only.

The manufacturer will not be held liable for any damage to persons or property caused by improper installation, or by improper, wrong or senseless use.

The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Do not carry out any modifications, tampering or repair attempts, especially with tools such as screwdrivers on the inside or outside of the appliance.

Repair work, especially on the electrical parts, must be performed only by specialized personnel.

Improper repair work can cause serious accidents, damage the appliance and equipment as well as impair proper operation.

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.

If the appliance shows visible signs of damage, do not use it; unplug it and contact the assistance service.

The oven must be unplugged as soon as an operating problem is discovered.

Make sure the power cord of the appliance is not crushed by the oven door as this may damage the electrical insulation.

If the power cord has been damaged, it must be replaced by the technical service centre in order to avoid the creation of hazardous situations.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign bodies or pets inside the oven.

The oven gets extremely hot during operation and remains hot for a long time, even after it has been turned off, then cools down very slowly until reaching room temperature.

Wait for a suitable period of time before carrying out any work such as cleaning.

Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on. Superheated grease and oil may easily catch fire.

The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.

Use insulated glove or pot holders.

Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.

When using and maintaining the oven, be careful not to get fingers caught in the door hinges to avoid crushing or other injuries. This is specially important when children are around.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use the appliance to heat the room.

If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers; leave the door open only in an ajar position.

Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

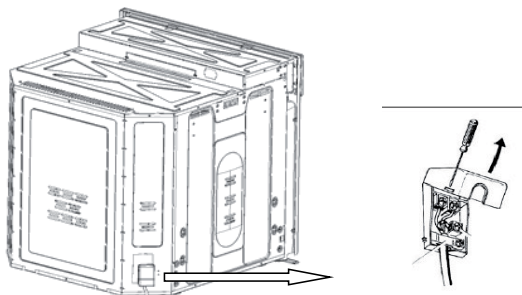
For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

CONNECTION TO MONO-PHASE ELECTRICITY

Ovens equipped with tri-polar power supply cables are constructed to function with alternating current, and with the voltage and frequency indicated on the technical label on the appliance.

Assembly of the power cable



1. Open the terminal board by placing a screwdriver under the side flaps on the cover, pull and then open the cover (see the figure).
2. Install the power supply cable, unscrew the screws on the cable grip and the three screws on contacts L-N- and then attach the wires under the screw heads respecting the colours:

BLUE	- NEUTRAL (N)
BROWN	- LIVE (L)
YELLOW-GREEN	- EARTH (\perp)

3. Attach the cable to the appropriate cable holder.
4. Close the terminal board cover.

Attaching the power supply cable to the mains

For direct connection to the mains power, it is necessary to use a device that ensures that the mains power is disconnected, with a distance between contacts that allows complete disconnection in compliance with surge category III and installation regulations.

Assemble a standard plug for the capacity indicated on the rating label.

The power supply cable must be positioned in such a way that it does not exceed the room temperature by 50°C at any point.

The installer is responsible for correctly hooking-up the electricity connection and adherence to safety regulations.

Before hooking-up to the mains supply, make sure that:

- The socket has a ground connection and complies with legal regulations.
- The socket is able to withstand the oven's maximum power capacity indicated on the rating label (also see below).
- The power supply voltage is within the values listed in the electrical characteristics label (see below).
- The socket is compatible with the appliance plug.
- If this is not the case, replace the socket or the plug.
- Do not use extension cords or multiple sockets.
- Once the appliance is installed, the electrical cable and the electrical power socket must be easy to reach.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be periodically checked and only replaced by authorized technicians.

The Company declines all responsibility if these instructions are not adhered to.

Voltage and power supply frequency:

220-240 V~ 50/60 Hz

Replacement of the power cable:

If the power cable needs to be replaced, use cables of the following type only:

- H05 RR-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 VV-F

which are suitable for the operating capacity and temperature. The green-yellow ground cable must be longer than the other two conductors by approximately 2cm.

INSTALLATION

Important: any adjustments, maintenance, etc. must be executed with the oven disconnected from electricity.

To guarantee proper operation of the built-in appliance, the furniture unit must have suitable characteristics:

- the panels adjacent to the oven must be constructed in heat resistant materials;
- in the case of veneered wood furniture units, the glue must be heat resistant to temperatures up to 100°C;

The oven must be located in a standard opening of 560mm, as shown in the first page of the booklet, whether under a counter or in a column position.

When inserting the oven into a column it is indispensable to ensure adequate ventilation by installing openings as illustrated in the figure.

The oven is secured to the furniture unit by four "A" screws located in the holes of the frame.

Make sure not to lift the oven by its door when inserting it; furthermore, do not place excessive pressure on the door when it is open.

Note: if no opening has been anticipated in the upper part of the column furniture, make a hole which is 560mm wide and 40-50mm high in the lower part of the column.

Oven dimensions:

Height: 591mm

Width: 597mm

Depth: 547mm

BEFORE USING THE OVEN

Attention: before proceeding with the following operation, the oven must be unplugged from the electrical mains.

Before using the oven, carefully clean the interior, the racks and the drip pan with non-abrasive soap and warm water.

Insert the racks and the drip pan into their respective runners. When this operation is complete, plug the oven into the electrical mains and bring it up to maximum temperature for at least 20 minutes in order to eliminate any residual grease, oil or resins from manufacturing, which may cause unpleasant odours during cooking; then ventilate the room.

Once completed this simple operation, the oven is ready to cook for the first time.

COOKING FUNCTIONS



Oven light

To turn on the light in the cooking chamber.



Fan and lower element

This type of cooking is particularly delicate and slow. It is suitable for delicate dishes or for reheating pre-cooked foods. Also suitable for baking and for cooking foods that require heat to be concentrated from the bottom of the chamber.



Traditional cooking

Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats. Be sure to warm up the oven before inserting food.



Traditional cooking with fan

This function is ideal for bread, focaccia, and lasagne. The oven does not require any warm up (except for pizza and focaccia). Invert the position of the dishes in the oven a few minutes prior to the end of the cooking time. Keep the door closed.



Lower heating element

This method of cooking uses the lower element to direct heat upward to the food. It is suitable for slow-cooking recipes or for warming up meals.



Top heating element

This method of cooking uses the outer part of the top element to direct heat downwards onto the food.

It is suitable for gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.



Multifunction

This type of cooking allows even heat distribution to all parts of the oven.

It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish) regarding their different cooking times.

It is necessary to warm up the oven before introducing the food.



Pizza function

This kind of cooking is ideal for pizza and dishes with vegetables.

With this function, all the heating elements and the fan work together, thus creating the conditions similar to those of a wood-burning oven.



Centre grill (with turnspit where provided)

Heat is directed onto the food from the top towards the bottom.

Keep the door closed. Recommended use: for grilling small quantities of food (toasts, hot sandwiches, etc.).



Centre grill with fan (with turnspit where provided)

The fan and the grill element allow a fast and deep cooking for particular food.

It is recommended that the oven be pre-heated for a few minutes. Keep the door closed.



Full grill (with turnspit where provided)

This kind of cooking is suitable for substantial foods (medium to large portions of sausages, bacon, steaks and fish) that require the action of the grill over their entire surface.



Full grill with fan (with turnspit where provided)

The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick and thorough cooking of special foods. This cycle is ideal for browning and sealing juices and flavour in foods such as steaks, hamburgers, vegetables.

Keep the door closed. It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.

Notes for grilling functions:

When cooking with any of the grill functions, the oven door must be kept closed and the set temperature must not exceed 200°C.

The grilling functions operate the grill as well as the rotisserie motor, where provided.



Defrosting

The fan motor comes on, but without heat distribution. The oven door must be kept closed. This function makes it possible to defrost foods using only about one-third of the time that would normally be required.

COOKING TABLE

Type of food	Temp. °C	Insertion guide*	Cooking time in minutes	
Cake in mould with beaten mixture			Suggested	Personal
Panettone or focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia	175	3	60 - 70	
Cake	175	3	60 - 70	
Pie in mould (short pastry)				
Pie base	200	3	8 - 10	
Pie base with ricotta cheese	200	3	25 - 35	
Pie base with fruit	200	3	25 - 35	
Cake in mould with raised mixture				
Pie base	180	3	30 - 45	
White bread (1 kg of flour)	200	3	25 - 35	
Vegetables				
Small pastries	200	3	10 - 15	
Choux pastry	200	2	35 - 45	
Biscuit pastry	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Meat (cooking time for 1cm of thickness)				
Slowly cooked roast (ex. roast veal)	200	2	120 - 150	
Fast cooked roast (ex. roast beef)	200	2	60 - 90	
Meatloaf	200	2	30 - 40	
Poultry				
Duck 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Goose 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Roast chicken	200	2	60 - 90	
Turkey 4 kg	175	2	about 240	
Game				
Hare	200	2	60 - 90	
Leg of roe	200	2	90 - 150	
Leg of deer	175	2	90 - 180	
Vegetables				
Baked potatoes	220	2	30 - 40	
Vegetable pudding	200	2	40 - 50	
Fish				
Trout	200	2	40 - 50	
Grey mullet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Pork chops		4	8 - 12	
Sausages		4	10 - 12	
Grilled chicken		2	25 - 35	
Roast veal on spit (500 g)			50 - 60	
Chicken on spit			60 - 70	
* The guide number refers to the lowest level (excluding the bottom, since it is not possible to insert the drip-pan).				

The given above data are indicative because the cooking type and time varies with the food quantity and quality.

HOW TO USE THE GRILL

Lay the food in the wire shelf or in a tray in case of small pieces.

The rack must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below. Close the door and turn on the grill.

Caution: while the grill is operating, the accessible parts are very hot.

Keep children well away from the oven.

Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to wrap the food being cooked, as the reflected heat will damage the grill element and the aluminium foil can catch fire.

Here under are few suggestions for cooking with the grill:

Foods to be grilled	Cooking time in minutes	
	Over	Under
Thin meat	6	4
Normal meat	8	5
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausage	12	10
Toast	5	2

HOW TO USE THE TURNSPIT (where provided)

Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by the two clamps.

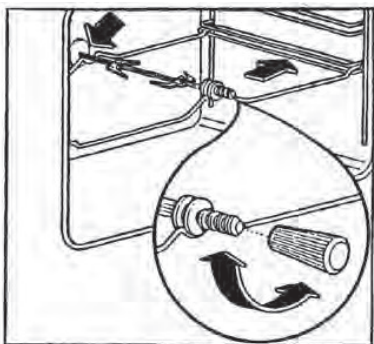
Slide the food onto the spit rod, securing it in a stable position by means of the clamps, to prevent straining the motor.

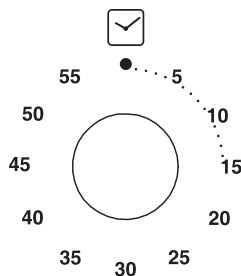
Fit the spit rod into the hole of the spit motor and rest it on the support provided.

Place the collecting plate on the lowest shelf.

Set the selector to the turnspit position to operate the motor.

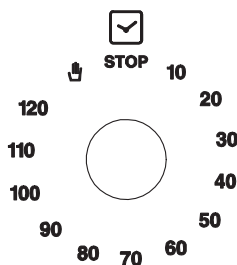
At the end of cooking, tighten the spit hand grip and take it out of the oven.





USING THE 60 MINUTES MINDER

This run-back timer can be used independently of an oven cooking cycle for up to 60 minutes of timing. The oven will not be turned off automatically. To set the timer turn the knob fully clockwise until it stops and then back to the required time. A short sound will advise that the cooking time is over.



120 MINUTES CUT-OFF TIMER

The function of the programming timer is to turn on the oven for a pre-determined amount of time.

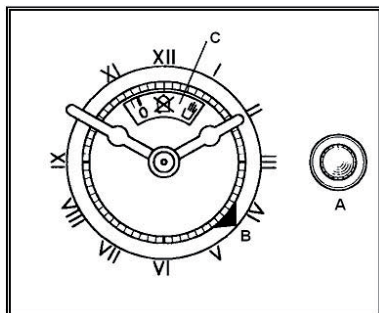
Operating:

Once having set the oven, switch knob at the desired temperature, turn the timer knob in a clockwise direction to the desired cooking time (max time: 120 minutes). When the timer will return to position "0", a minute counter ringing will advise that the oven will automatically turn off.

Manual position:

If the cooking time is longer than the 2 hours programme, or if you wish to use the oven manually, to turn it off when you desire, turn the knob to the manual position.

1. ANALOG PROGRAMMER



Set the clock by pressing and turning anti-clockwise the A knob.

Select the start of cooking time by pulling and turning anti-clockwise the A knob until the mobile B index matches with your desired start of cooking time.

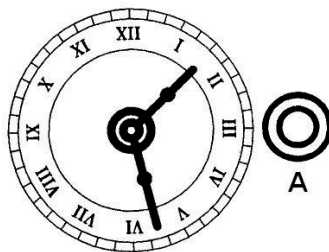
Select the end of cooking time by turning anti-clockwise (without pulling) the A knob up to make your desired time matching with the fixed index (corresponding to the roman number XII); the time can be set up to 180 minutes, as it is written on the turning disk C.

When the cooking time has expired, the oven automatically stops and a buzzer sounds; to stop the sound just turn the A knob to the symbol of the crossed bell.

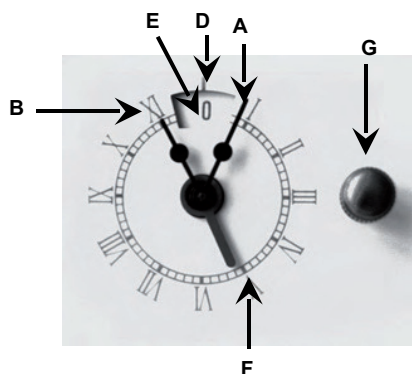
If you want to use the oven without the programmer (manual running) turn the knob A until the hand symbol matches with the fixed index.

ANALOG TIMER

To set the clock, press and turn the A knob in a clockwise or anticlockwise direction.



2. ANALOG PROGRAMMER



- A. Minute hand
- B. Hour hand
- D. Index
- E. Cooking time
- F. Start of cooking
- G. - To set time of day:
push and turn clockw ise.
 - To set the cooking time: turn clockw ise.
 - To set the start cooking time: pull and turn.

CLOCK

To set the time of day, push and turn the shaft G clockwise.
Set the hands A et B in the right position of time of day.

COOKING TIME

Immediate start of cooking and automatic stop of cooking.

Maximum duration : 180 minutes with a double scale (3 hours).

To set the cooking time, turn the shaft G clockwise and set the graduation of the disk E in front of the index D of the dial.

The end of cooking is indicated by a bell which stops automatically after 3 minutes, the disk E shows «0» or «X» (off position). This bell can be stopped manually by turning the shaft G clockwise in order to put the «0» or «X» of the disk E in front of the index D.

MANUAL POSITION

The manual position «I» or «☞», must be set manually to operate the AT, without programming it.

To set the manual position, turn the shaft G clockwise to position the «I» or «☞» in front of the index D.

To return to the «0» or «X» (off position), turn the shaft G counter-clockwise.

AUTOMATIC START OF COOKING

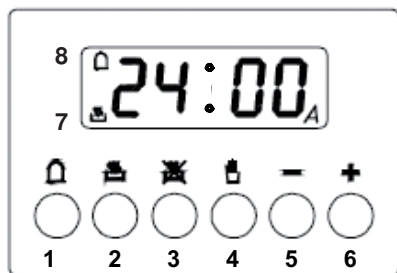
Complete automatic cooking with delayed start and automatic stop of cooking.

Maximum delayed start : 11 hours.

Before setting the start of cooking time, ensure that you are on «0» or «X» position of disk E in front of the index D of the dial.

To set the start of cooking, pull and turn the shaft G clockwise and set the start of cooking hand F in front of the desired starting time. Then set the cooking time as mentioned above.

1. ELECTRONIC PROGRAMMER WITH TEMPERATURE DISPLAY



The electronic programmer of the oven is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 min.)
- Program for automatic beginning and end of cooking
- Program for semi-automatic cooking (either start or finish only)
- temperature display:

when selecting a required temperature with the thermostat knob, the temperature is shown on the display in centigrade degrees (°C).

Keys description

1. Timer
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Manual position
5. Advancement of the numbers of all programs / check the inserted temperature
6. Turning back of the numbers of all programs / check the inserted temperature

Description of lighted symbols

« **AUTO** » - (**flashing**): Programmer in automatic position but not programmed.

« **AUTO** » - (**always lighted**): Programmer in automatic position with inserted program.

7. Manual cooking taking place
7. + **A** Automatic cooking taking place
7. + 8. Timer in operation

Note: once having selected the operation, a period of time will pass (about 3-4 seconds) before confirmation, during which the data may be modified.

Digital clock

Note: the clock must be set before any cooking operation.

Clock numbers show hours (0-24) and minutes.

Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel. To set the hour it is necessary to first touch and release the **4.** key. Then using the "+" or "-" key set the correct time of the day.

When the actual time is inserted, release the keys in order to make function the clock.

Manual cooking without using the programmer

To use manually the oven, that is, without the auxiliary programmer, it is necessary to delete the flashing «A» by touching the **4.** key.

If the «A» message is displayed in permanent mode, indicating that the oven is programmed, it is impossible to set the timer to manual function and therefore the oven cannot be switched on. In this case the program must be firstly deleted by touching, then the manual function can be set.

You can now select the required cooking function and temperature.

Timer

The timer can be used to measure a time period between 1 minute and 23 hours & 59 minutes.

1) Automatic cooking (start and end)

Set temperature and cooking program required by using the thermostat and the selector knobs.

Set the length of cooking time by touching the **2.** key.

Set the end of cooking time by touching the **3.** key. The symbol «A» will light.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

First select the required temperature and cooking function by using the appropriate control knob.

Touch and release the **2.** key, then touch the **5.** key until you have set 0.45.

Touch and release the **3.** key, then touch the **5.** key until you have set 14.00.

Once having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and «A» symbol will light. This means the cooking program has been memorized.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically.

At 14.00 h. the oven turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by touching the **1.** key. The symbol «A» will flash.

2) Semi-automatic cooking

A. Set the length of cooking time

B. Set the end of cooking time

A. Set the length of cooking time by touching the **2.** key. The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light. When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described.

The symbol «A» will flash.

B. Set the end of cooking time by touching the **3.** key. The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light. At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described. The cooking program may be deleted at any moment by touching the **4.** key, the oven can work manually.

NOTE: 1) and 2) functions or 1) + 2) functions are active only if a cooking function has been selected.

Timer

The timer program consists only of a buzzer, which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.

To set the timer, touch the **1.** key and, at the same time, **5.** or **6.** until you read the desired time on the display. After the setting, the clock hour and the **8.** symbol will appear. The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply touching the **1.** key.

At the end of the set time, the **8.** symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by touching the **1.** key.

It is possible to change the sound (3 levels: low - medium - high): when it sounds, touch the **6.** key.

NOTE: At end of cooking time, the sound beeps every second for a maximum of 7 minutes. To delete the beeps touch and release the **1.** key.

Deleting an automatic cooking program

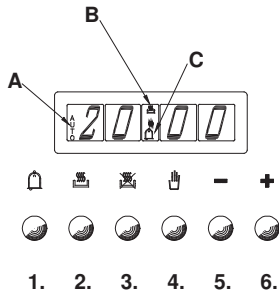
An automatic cooking program can be deleted whenever by touching the **4.** key. Now the oven can work manually.

It is advisable not to leave food in the oven for long periods of time before automatic cooking proceeds. Always ensure commercially prepared food is well within its use by date and that home prepared food is fresh and of good quality.

When cooking is complete, do not leave food to stand in oven, but remove and cool it quickly if the food is not to be consumed immediately.

Do not put hot food in the refrigerator or freezer.

2. ELECTRONIC PROGRAMMER



The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

24 hours clock with illuminated display

Timer (up to 23 hours and 59 min.)

Program for automatic beginning and end of cooking

Program for semi-automatic cooking (either start or finish only).

Description of keys

1. Timer
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Manual position
5. Advancement of the numbers of all programs
6. Turning back of the numbers of all programs

Description of lighted symbols

- A). «AUTO» flashing:
programmer in automatic position but not programmed.
- A). «AUTO» always lighted:
programmer in automatic position with inserted program.
- B). Programmer switched on.
- C). Timer in operation.
- B). and A). both flashing: program error

Digital clock

Clock numbers show hours (0-24) and minutes.

Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel. To set the hour it is necessary to push simultaneously the **2.** + **3.** keys and AT THE SAME TIME to push the **[+]** key or **[-]** until you have set the exact hour.

The regulation speed depends on the pressure exercised on the **[+]** **[-]** keys.

Manual cooking without using the programmer

To use the oven manually (without the programmer) it is necessary to delete the flashing «**AUTO**» by touching the **1.** key.

If «**AUTO**» is still flashing (which means a cooking program is still memorized) it is necessary to delete the inserted cooking program by pushing the **1.** key until setting the clock on zero.

Automatic cooking (start and end)

1. Set the length of cooking time by touching the **2.** key.
2. Set the end of cooking time by touching the **3.** key.
3. Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.

After this setting the symbol «**AUTO**» will flash, this means the oven has been programmed.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

- Push the **2.** key until having set 0.45.
- Push the **3.** key until having set 14.00.

Once having set this time, the clock hour will appear on the panel and «**AUTO**» symbol will flash permanently. This means the cooking program has been memorized.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically. During cooking time the **B.** symbol and «**AUTO**» symbol are flashing.

At 14.00 h. the oven turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by pushing the key **1.**

Semi-automatic cooking

Setting the length of cooking time

Setting the end of cooking time

Setting the length of cooking time

Set the length of cooking time by pushing the **2.** key. The oven will turn on immediately.

«**AUTO**» and **B).** symbols will light. When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described.

Setting the end of cooking time

Set the end of cooking time by pushing the **3.** key.

The oven will turn on immediately. «**AUTO**» and **B).** will light. At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described. The cooking program may be seen at any moment by pushing the corresponding key.

The cooking program may be deleted at any moment by pushing the **2.** key until zero appears on the display.

Then by pushing the **4.** key the oven can work manually.

Timer = buzzer

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.

To set the timer, push the **1.** key and, at the same time, **[+]** or **[-]** until you read the desired time on the display.

After the setting, the clock hour and the **C).** symbol will appear.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply pressing the **1.** key.

At the end of the set time, the **C).** symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by pressing the **1.** key.

Please note:

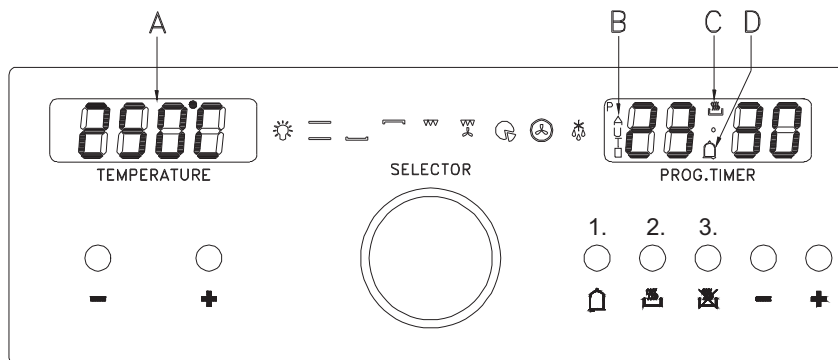
An energy blackout makes the clock go to zero and deletes any set program.

After a blackout three zeros are flashing on the panel and the oven cannot be operated in this situation.

You need to press the **1.** key to stop flashing:

now you can set the clock and the oven is ready to use again.

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



- A** Temperature
- B** Automatic programme
- C** Duration and manual mode
- D** Minute minder

Functions

1. Timer
2. Cooking duration time
3. Cooking end time
- ' - ' Backward scrolling
- ' + ' Forward scrolling

Setting the clock

Switch the oven on; 00.00 will appear in blinking mode on the display.

To set the clock, press together the (2) and (3) keys. Using the +/- keys on the right, select the current hour. With the "+" key the time increases, with the "-" key it decreases at a speed directly proportional to the duration of the pressure on the key. When the time is stored, the point between the hours and the minutes will stop blinking 7 seconds after the last operation.

To update the time, repeat the operations above.

Manual operation

Press together the (2) and (3) keys. If an automatic programme is set, the "AUTO" symbol (B) switches off, while the pot symbol (C) is lighting.

Any programme which has been previously set is deleted.

Half automatic operation with cooking duration

Select the cooking duration function (2) and set the required duration with the +/- keys on the right. The "AUTO" (B) and pot (C) symbols appear.

If the current time is the same of the end of cooking time, the oven switches and the (C) symbol switch off.

An alarm sounds and the symbol "AUTO" (B) blinks. The cooking is finished.

Half automatic operation with cooking end time

Select the cooking end time function (3) and set the required end time using the +/- keys on the right. The "AUTO" (B) and pot (C) symbols appear.

Turn the switch knob and the thermostat knob to the cooking function and to the desired temperature.

If the current time is the same of the end of cooking time, the oven switches and the (C) symbol switch off.

A buzzer sounds and the symbol "AUTO" (B) blinks. The cooking is finished.

Fully automatic operation

1) Set the length of cooking time by pushing the (2) key and the +/- keys on the right.

2) Set the end of cooking time by pushing the (3) key and the +/- keys on the right.

3) Set your desired temperature and cooking program by using the thermostat and the selector knobs.

After this setting the symbol "AUTO" (B) appear, which means the oven has been programmed.

When the current time is the same of the cooking start time, the pot symbol (C) appears and the oven starts cooking.

Cooking Start Time = Cooking End Time – Cooking Duration Time

An example: a cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

- Push (F) and "+" key on the right until having set 0.45.

- Push (G) and "+" key on the right until having set 14.00.

Once finished the setting, the current hour will appear and "AUTO" symbol (B) starts blinking, which means the cooking program has been set.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven automatically switches on.

During cooking time the pot (C) and "AUTO" (B) symbols are switched on.

At 14.00 h. the oven automatically turns off, while the "AUTO" (B) symbol starts blinking. The pot symbol (C) switches off and a buzzer goes on until it is stopped.

Minute minder

Select the minute minder function (1). The time is set at 5 minutes;

to change it, press the +/- keys on the right.

When the point between the hours and minutes and the (1) symbol begin to blink, it means the countdown has begun.

The display shows the countdown time; by pressing the (1) symbol you can choose whether to display the countdown or the current hour.

Buzzer

The buzzer sounds at the end of a minute minder cycle (1) or cooking programme (2) for a 7 minutes time.

To turn it off just press any program input key (the first three on the left).

You can also change the sound level of the buzzer, selecting a more pleasing level, by pressing the “-” symbol on the right for about 2 seconds when you see the current hour on the display.

Program start and controls

press the cooking duration key (2) or the end of cooking key (3) to know the remaining time.

Input error signal

When a data input is mistaken the audio signal sounds and the symbol “AUTO” (B) flashes.

Programme deleting

A program can be cancelled pushing at the same time the button (2) and (3).

Switch functions

The following functions can be set by turning the switch knob.

It is possible to change the temperature shown on the display with the keys +/- on the left. Increase or decrease is in 5°C steps, from a minimum of 40°C to a maximum of 250°C. The °C symbol blinks until the required temperature is reached.



Light



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

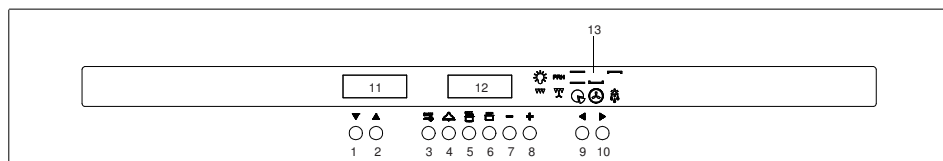


Defrost



250°C

4. ELECTRONIC PROGRAMMER



KEYS DESCRIPTION

1. Decreases temperature
2. Increases temperature
3. ON/OFF and Control Lock Function
4. Minute minder
5. Cooking time
6. End time
7. Time setting
8. Time setting
9. Program setting
10. Program setting
11. Temperature display
12. Timer display
13. cooking function display

OPERATION

The timer flashes on the display when switched on for the first time or after a power cut, and the oven cannot be operated; follow the "Setting the time" procedure to start it.

SETTING THE TIME

touch together the **5** and **6** keys and then release them.

Use the keys **7** and **8** to set the current hour.

Note: this operation must be completed in 3 sec. time, while the 2 dots on the timer display keep flashing.

Once you have completed the time setting, wait for the 2 dots stop flashing.

Please note: when the oven is switched off, the hour on the display is lit at low intensity. By touching any key the hour appears in full brightness for 60 seconds.

SOUND SIGNAL

The oven performs sound signals to show different functions, as for example the end of cooking. There are 3 different sound levels, which can be modified:

When the oven is switched off, touch the **7** key, and with each touch the oven performs a different sound level; the last one performed will be automatically set.

SWITCHING ON THE OVEN

touch and release the **3** key, then you will hear a sound signal.

The timer display will show **ON**, the bulb symbol lights on the display and the internal oven light turns on. Now you can proceed to set a cooking function.

MINUTE MINDER

The minute minder is only a counter of time and it is totally independent from any cooking function. Also it can be used when the oven is switched off.

To set the minute minder, switch on the oven by touching and releasing the **3** key, then touch the **4** key.

The display reset to zero and the 2 dots start flashing. Now you have 3 seconds of time to set the desired time up to 23h59m by using the **7** and **8** keys.

Once your set time has elapsed, you will hear a sound signal and the bell symbol flashes on the display.

To stop the sound and the flashing symbol just touch one of these keys: **4-5-6-7-8**.

MANUAL OPERATION WITH NO END OF COOKING TIME

Switch on the oven and select an available cooking function using the keys **9** and **10**: the oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the keys **1** and **2**. The oven will start heating up to the preset temperature, and the centigrade degree "°" symbol starts blinking to advise you of this operation.

When the requested temperature has been reached this symbol stops blinking and the oven beeps. To switch off the oven, just touch and release the **3** key.

COOKING TIME SEMIAUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration of cooking

Switch on the oven by touching and releasing the **3** key, then touch and release the **5** key. On the timer display the symbol **A** appears. Set the desired time of cooking up to 10h and 00m with the keys **7** and **8**.

Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour: you can select an available cooking function with the keys **9** and **10**.

On the timer display the pot symbol appears.

The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed with the **1** and **2** keys. The oven starts working for the set time; when this time has elapsed the oven automatically stops cooking. You will hear a sound signal, while the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the pot and **A** symbol are both blinking.

To stop the sound and exit to the program, just touch one of these keys: **4-5-6-7-8**.

The light bulb symbol appears on the function display and then the oven light turns on. Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by touching and releasing the **3** key.

END OF COOKING SEMIAUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the end of cooking time

Switch on the oven by touching and releasing the **3** key, then touch and release the **6** key. On the timer display the symbol **A** appears. Set the desired end of cooking time up to 23h and 59m with the **7** and **8** keys.

Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour: you can select an available cooking function with the **9** and **10** keys.

On the timer display the pot symbol appears.

The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed by using the **1** and **2** keys.

The oven starts cooking and when the fixed time has elapsed, it will automatically turn off.

At the end of the fixed cooking time, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the pot and **A** symbols are both blinking.

To stop the oven beep or to delete the program just touch one of these keys:

4-5-6-7-8. The light bulb symbol appears on the function display and then the oven light turns on.

Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by touching and releasing the **3** key.

AUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration and the end of cooking

Switch on the oven by touching and releasing the **3** key, then touch and release the **5** key and set the cooking time with the **7** and **8** keys.

Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour.

Touch the **6** key and set the end of cooking with the **7** and **8** key.

Another sound signal will be heard and the 2 dots stop blinking: this means the time has been set. On the display you will see the set time, the temperature and function. The oven light turns off.

Now select an available cooking function with the **9** and **10** keys.

The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed by using the **1** and **2** keys.

Once the 2 dots have stopped blinking, the oven begins the delayed start mode: automatically it will start for the requested duration and stop at the requested time.

When the oven is cooking, you see the selected temperature, the current hour and the selected function on the corresponding displays. The internal oven light turns off. However, both the temperature and the function can be changed by repeating the above mentioned instructions.

At the end of the program, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the pot and **A** symbols are both blinking. To stop the sound signal or to delete the program just touch one of these keys: **4-5-6-7-8**.

The light bulb symbol appears on the function display and then the oven light turns on. Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by touching and releasing the **3** key.

AUTOMATIC AND SEMIAUTOMATIC COOKING RESTRICTIONS

The preheating (PRH) and defrosting functions are not compatible with the above mentioned automatic and semiautomatic operation.

Once set the preheating or the defrosting function, it is not possible to set either the duration or the end of cooking.

When programming the oven with the automatic operation, you cannot choose the preheating or the defrosting function.

DISPLAY SYMBOLS

Pot: when it lights up, it shows that a cooking function is on.

The pot does not light up when the oven light, preheating or defrosting function is enabled.

When the pot is flashing, it shows the end of a cooking time. During the delayed start phase, the symbol is off and lights up when the oven starts cooking.

A (automatic): when it lights up, it shows that a cooking time has been set; when flashing, it means the end of a cooking program.

Bell: when it lights up, it means that the minute minder is on.

When flashing, it means the end of the minute counting.

SELECTING THE COOKING TEMPERATURE

With the oven switched on, your favourite cooking temperature can be selected by using the **1** and **2** keys: the temperatures increases between the low and high setting with 5 degrees increases, which are shown on the temperature display.

Note: each cooking function has a preset temperature, which can be changed as described above.

SELECTING THE COOKING FUNCTION

With the oven switched on, the cooking function you need can be selected by using the **9** and **10** keys: the cooking function icons sequentially light up.

COOKING FUNCTIONS



OVEN LIGHT

The internal oven light turns on by touching and releasing the **3** key.

To turn it off touch and release again the same key.

When selecting a cooking function, the oven light turns on and once the selected temperature is achieved, the light remains on for another 3 minutes.

During a cooking operation or defrosting it is possible to turn on the oven light by touching one of these keys: **4-5-6-7-8**.

The light remains on for 1 minute. Also it can be turned on when the Controls Lock function is active by touching one of these keys: **4-5-6-7-8**.

PRH PREHEATING

This function allows to preheat faster the oven, before choosing a cooking function. When this function is operating, a moving symbol appears on the temperature display.

The preheating ends when its preset temperature is achieved by the oven; this temperature cannot be changed.

At this point, the oven beeps, while the light symbol and the oven light turn on.

Now you can choose an available cooking function with the 9 and 10 keys.



TRADITIONAL COOKING

Provides traditional cooking with heat from the top and bottom elements.



LOWER ELEMENT MODE

This function is suitable for slow cooking or for warming up meals.



TOP ELEMENT MODE

This function is suitable for gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.



GRILL HEATING ELEMENT

This function is suitable for grilling food.



GRILL HEATING ELEMENT WITH FAN

This function is suitable for a gently grilling of food.



PIZZA FUNCTION

This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes.



FAN OVEN MODE

Provides even heating inside the oven cavity and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.



DEFROST MODE

This function allows to reduce the defrost time for frozen food.

The fan runs without any heating of the oven.

On the temperature display appears the message **def**, which means this function is active.

OTHER OPERATING FUNCTIONS

OVEN OFF MODE

When the oven is switched off, the temperature and program displays are off and the timer shows the current hour.



“CHILDREN CARE” – CONTROLS LOCK FUNCTION

This function can be enabled in any moment to prevent children to play with the oven. In particular, if this function is enabled with the oven turned off, it will not be possible to switch the oven on: to operate with the oven it is necessary to remove the lock.

To enable the locking function, hold down the **3** key until the display shows the control lock symbol (about 5 sec.) followed by **ON**, then the display shows again the current hour.

Note: once you have done this operation, it cannot be set any program or cooking function, except for the setting of the minute minder. If the lock is enabled after any program or cooking function, it will only be possible to set the minute minder or to switch off the oven by touching and releasing the **3** key.

By touching any other key, the control lock symbol appears on the display to remember you that the locking function is enabled.

The automatic or manual switching off of the oven will not disable the locking function.

To disable the locking function hold down the **3** key until the control lock symbol appears on the display (about 5 sec.) followed by **OFF**, then the display shows again the current hour.

When the locking function is enabled it is not possible to switch it on with the **3** key, but only to switch it off.

ON / OFF KEY

When the oven is switched on, the **3** key (ON/OFF) lets you to switch off the oven whatever function is selected and in any moment. To switch off the oven, just touch and release the key.

When switching off the oven, any cooking function or program is deleted. To set a new cooking program, follow the corresponding instructions from the beginning.

When the oven is switched on and the locking function is enabled, you can switch off the oven just touching and releasing the **3** key, but the locking function keeps active.

To disable the lock hold on the **3** key for about 5 seconds until the control lock symbol appears on the display followed by **OFF**, then the display will show the current hour.

“ ° ” SYMBOL

This symbol appears on the temperature display and represents the centigrade degrees.

If the symbol is blinking it means the oven is heating up to reach the temperature that has been set.

If the symbol is permanently on it means that the set temperature has been reached.

TIMER RESET

With the oven switched on, it is possible to reset the settings of the timer by touching together the **5** and **6** keys.

Attention: the oven keeps switched on with the set function, and in manual operation. It is possible to set again a cooking program, or also to switch off the oven by touching and releasing the **3** key.

5. 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER

The first start up

The numbers and the A letter on the display are blinking when the oven is switched on for the first time, or after a power cut:

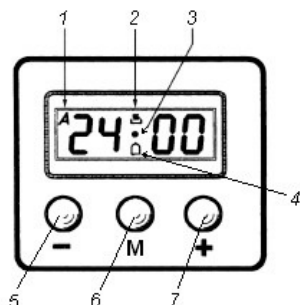
the appliance cannot be operated in this condition.

To set the hour and/or to enable the appliance to operate press the M key for at least 2 seconds: the A letter turns off and the numbers now are steady on the display.



The dot (3) starts blinking: press the – or + key to set the hour.

The hour is accepted by the programmer just few second after having released the key.

N.B. the appliance can be correctly used for coking only when you will see on the display the symbol (2).



The symbols on the display:

1	A *	Automatic programme is working. (* in some models there is the writing 'Auto' instead of A)
2		The appliance is ready for manual use (not automatic).
3	•	When blinking, the programmer is in setting hour mode.
4		Timer set.
5	-	Decreasing numbers when setting the timer. Also for choose your desired sound level (3 levels available).
6	M	"Mode" key to access the programming options of the programme.
7	+	Increasing numbers when setting the timer.

Timer

The purpose of the timer is just of a sound signal, which can be set for a maximum time of 23h59min. Once elapsed the set time, the (4) symbol turns off and a sound signal is heard; this sound set off automatically in 7min, or you can stop it by pressing any key of the programmer. To set the timer press the M key for 2 seconds, or anyway just to see the (4) symbol blinking. Set the timer by using the + or – keys. Release the + or – key when you have matched your desired time.

In a few seconds the current time appears on the display together with the (4) symbol. The countdown starts immediately from now on.

Semi-automatic cooking

Cooking time:

Once having selected a coking function and set the desired temperature, press the M key for a 2 seconds time to access the programming mode. The (4) symbol appears. Release and press again the M key. On the display, the A symbol starts blinking and the "dur" writing appears on the display, then it changes to 0° 00.

Set the cooking time with the – or + keys. (max available time: 10h).

The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The A and (2) symbols will be on the display.

Once the set cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

End of cooking

Once having selected a cooking function and set the desired temperature, touch the M key to access the programming mode for at least 2 seconds.

The (4) symbol switches on. Release and touch again the M key.

On the display the A symbol starts blinking and the writing "dur" appears. Touch again the M key. On the display the writing "End" appears. The last one changes few seconds after with the symbol 0° 00.

Set the end of cooking time with the keys – or +. (maximum available time: 10h00m).

The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The cooking immediately starts, while on the programmer display the current time is shown again in a few seconds. The A and (2) symbols will be on the display.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

Automatic cooking

Set a cooking time following the instructions on the coking time paragraph, then set the end of coking time following the instructions on the previous paragraph. (Max available end of cooking time 24h). The oven automatically switches on at a determined time which is the difference between the end of cooking time and the cooking time.

During the waiting time before cooking, which goes from the oven start to the heating, on the display appears the A symbol to show that an automatic program is on and the current time. The oven on is marked by the (2) symbol.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off.

Please see the following paragraphs about how to disable the alarm and restarting the oven.

How to disable the sound alarm

To disable the sound just touch one of the keys.

Operating again the oven

Once a semi-automatic or automatic cooking has expired, on the display appear the current time and the blinking A symbol. In this condition, the heating elements and the light bulb of the oven are disabled.

To enable again the oven, just touch and keep the M key up to see the symbol (2) on the display and the A symbol disappears.

THE OTHER PROGRAMMER FUNCTIONS

How to delete a cooking time

Semi-automatic or Automatic

To delete a semi-automatic or automatic cooking program, with the A symbol on, touch together the – and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the (2) symbol and the disabling of A symbol.

How to delete the countdown timer

To delete the counting of the timer, which symbol is (4) , touch the M key for at least 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol blinking.

Touch together the – and + keys.

Checking the function settings

The set or remaining time of every cooking function of the programmer can be recalled to the display by entering in program mode with the M key. Touch and keep the M key for almost 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol. The remaining time appears on the display, or a series of zero numbers if the timer is disabled. Touch again the M key. On the display appears the “dur” writing, then alternately the remaining time or a series of zero number (disable timer).

By touching again the M key, the end of cooking time appears together with the “End” writing.

How to change the current time or the sound level

With the programmer in standard mode, the (2) symbol is on, touch together the – and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the dot (3) blinking.

To update the hour on the display: touch the + or – keys.

To change the sound level: touch the M key.

On the display appears the writing : to n... followed by a number.

Select with the – key your favourite sound level.

Note: number 1 is referred to the highest sound level. The available levels are 3.

Warning:

Power cut causes the loss of any program, even the clock.

That means the programmer will have to be set again.

1. REPLACING THE BULB

Important: Disconnect the oven from the power supply.

To replace the oven bulb **B**, remove the protective cover **A** by turning it anti-clockwise. Replace the burnt-out bulb and fit the protective cover back in place **A**.

Note: Use only 25 W, E-14 type, T 300°C bulbs.

The lamp used in this appliance is a 'special purpose lamp' intended only for the usage with this appliance; is not intended for household room illumination.

2. REMOVING THE OVEN DOOR

To aid cleaning and make access to the oven interior easier, both oven doors can be simply removed (see diagram). To make the cleaning operation easier, the door can be removed from the hinges as follows:

The hinges **A** are provided with two movable bolts **B**.

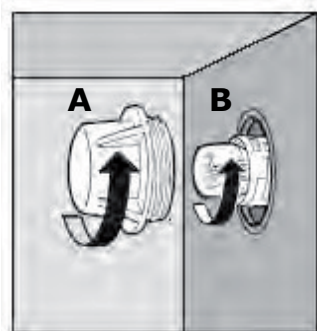
When bolt **B** is raised, the hinge is released from its housing. Having done this, the door must be lifted upwards and removed, sliding it towards the outside; grip the sides of the door near the hinges when performing these operations.

To refit the door, firstly slide the hinges into their slots.

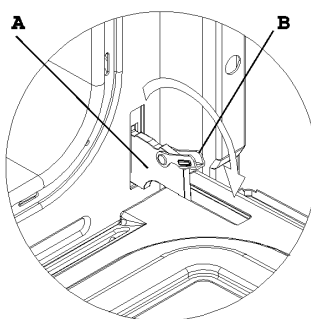
Before closing the door, **remember to rotate the two movable bolts B** used to hook the two hinges.

Do not soak the door in water.

1.



2.



REMOVING THE OVEN DOOR INNER GLASS PANEL

Do not use any abrasive medium that could cause damage.

Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.

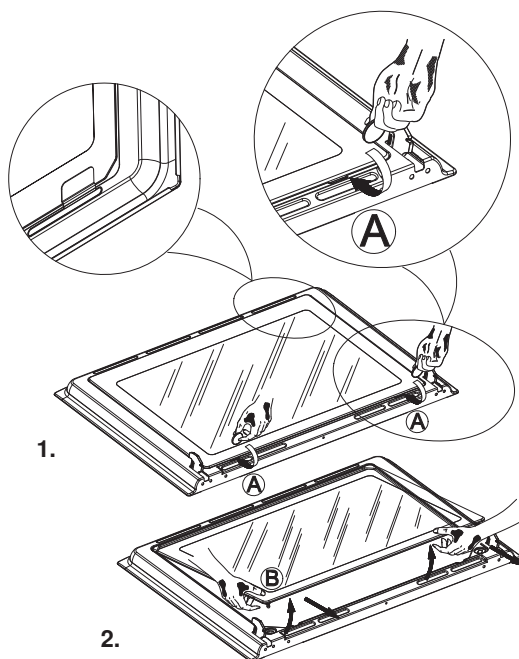
Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

To remove the oven door inner glass panel, use a coin to perform a levering action in the two grooves (A) until the two pins (B) are released from their housing (pic. 1). Then raise the glass as shown in pic. 2 and take it out from the top.

To refit the door, repeat the two previous operations in reverse.

Reinsert the glass by resting it on the inner door and pushing it in.

Press on the glass until the pins slot back into their initial position (pic. 2).



1. Installation of the self-cleaning liners (where provided)

Fix the wall (A) with four auto-tapping screws.

Lean the walls (C) against the side of the oven and refasten the guides which were earlier taken away.

Replace the accessories into the oven.

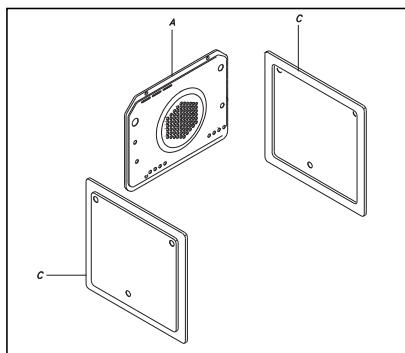
2. Cleaning the side grilles (where provided)

The side grilles are to be hooked onto the wall of the oven.

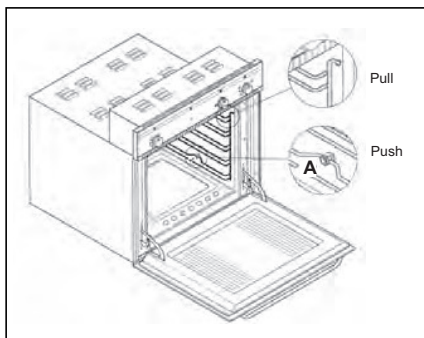
Slide the racks and tray provided into the side grilles.

To remove the side grilles press on part A as shown.

1.



2.



CLEANING AND MAINTENANCE

Important: before carrying out maintenance on the oven, it must always be unplugged from the power supply or disconnected from the mains via the electrical system master switch.

Wait for the appliance to cool down before proceeding with any cleaning operation.

Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning material.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use abrasive materials or substances for cleaning glass panels, as this may damage them

Wipe the inside of the oven by using a damp cloth with a diluted ammonia product; rinse and dry the oven carefully.

When cleaning the lower part of the oven, you are advised to remove any stains while the oven is still warm, but not hot – the longer you wait, the more difficult it will be to remove them.

For external parts cleaning, use a soft cloth and soapy water, rinse and dry carefully.

Wash the accessories in a dishwasher or in the sink, using an oven cleaner.

Warning: before proceeding with any operation as above, please use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

INDICE

Dichiarazione di conformità CE	49
Avvertenze generali	49
Allacciamento elettrico	51
Istruzioni per l'installazione	53
Il primo utilizzo	53
Funzioni di cottura	54
Tabella consigli di cottura	56
Uso del grill	57
Uso del girarrosto	57
Contaminuti 60'	58
Programmatore di fine cottura 120'	58
Programmatori analogici (1-2)	59
Programmatori elettronici (1-5)	61
Sostituzione della lampadina	81
Smontaggio della porta	81
Smontaggio del vetro interno	82
Smontaggio dei pannelli autopulenti	83
Smontaggio delle griglie laterali	83
Pulizia e manutenzione del forno	84

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

93/68/CEE : Norme generali

2006/95/CE : Bassa tensione

2004/108/CEE : Compatibilità elettromagnetica

Regolamento CE n° 1935/2004 : Idoneità dei materiali al contatto con i cibi.

Conformità alla direttiva RoHS 2002/95/CE

AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

Si raccomanda di conservarlo per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all'installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.

Gli elementi dell'imballaggio (p. es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).

Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, in particolare se di vetro può diventare molto caldo: c'è pericolo di ustione, non toccare e tenere lontani i bambini.

Questo prodotto è stato progettato per un impiego di tipo domestico.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone derivanti da una non corretta installazione, da un uso improprio, erraneo, assurdo.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.

Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento, oltre a provocare disturbi nel funzionamento.

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti. Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.

Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato. Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detergenti, spray per il forno, ecc.

Durante il funzionamento il forno si surriscalda fortemente. Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato.

La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi.

Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.

Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite. Prestare attenzione a ciò soprattutto in presenza di bambini.

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

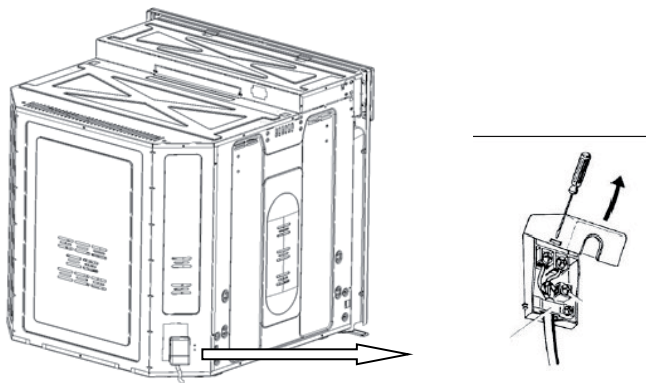
Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).

Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso superiore a 25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

COLLEGAMENTO ELETTRICO MONOFASE

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, la cui tensione e frequenza sono indicate nella targhetta dati tecnici posta sull'apparecchio.

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettieria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio, tirare e aprire il coperchio (vedere figura qui sopra).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione, svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori:

BLU - NEUTRO (N)
MARRONE - FASE (L)
GIALLO-VERDE - TERRA (\perp)

3. Fissare il cavo nell'apposito ferma cavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettieria.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge.
- La presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza del forno, indicato nella targhetta caratteristiche.
- La tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta dati tecnici (vedere anche qui sotto al paragrafo 'tensione e frequenza').
- La presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio.
- In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.
- Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
- Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Tensione e frequenza di alimentazione:

220-240 V~ 50/60 Hz

Sostituzione del cavo di alimentazione:

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

adatti al carico e alla temperatura di esercizio.

Il cavo di terra giallo-verde deve essere più lungo rispetto agli altri due conduttori di circa 2 cm.

INSTALLAZIONE

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C.

Il forno deve essere alloggiato in una apertura standard di 560mm, come illustrato nello schema in prima pagina del libretto, sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna.

Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare aperture come indicato in figura.

Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti "A", poste negli appositi fori della cornice.

Fare attenzione nell'inserimento del forno nel vano a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre ad eccessive pressioni la porta quando è aperta.

Nota: se nella parte superiore del mobile a colonna non è prevista nessuna apertura, praticare un foro largo 560mm e alto 40-50mm sulla parte inferiore della schiena del mobile.

Dimensioni del forno:

Altezza:	591mm
Larghezza:	597mm
Profondità:	547mm

IL PRIMO UTILIZZO

Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica, prima di procedere con le seguenti operazioni

Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.

Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 20 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.

Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

FUNZIONI DI COTTURA



LUCE FORNO

Si accende la luce interna del forno.



COTTURA INFERIORE VENTILATA

Questa cottura è particolarmente delicata e lenta, indicata per piatti delicati oppure per riscaldare piatti precotti. Indicata inoltre per piatti di pasticceria, e in genere per pietanze che richiedono una concentrazione di calore dal basso.



COTTURA TRADIZIONALE

Cottura tradizionale: mediante resistenze superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse. Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



COTTURA TRADIZIONALE VENTILATA

È indicata per pane, focacce, lasagne. Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce). Invertire la posizione degli alimenti all'interno del forno per alcuni minuti prima della fine della cottura.



COTTURA INFERIORE

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture delicate.



COTTURA SUPERIORE

Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.



COTTURA MULTIFUNZIONE

Questa funzione permette una distribuzione rapida e ottimale del calore, che viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno.

È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (per es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura.

Si consiglia di riscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



FUNZIONE PIZZA

Questo tipo di cottura è indicato per la pizza e per piatti con verdure.

Entrano in funzione contemporaneamente la resistenza inferiore, la resistenza circolare e la ventola; viene così ricreata una condizione che si verifica nei forni a legna.



GRILL CENTRALE (con girarrosto, nei modelli provvisti)

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo toast, hot dogs, ecc.



GRILL CENTRALE VENTILATO

(con girarrosto, nei modelli provvisti)

L'azione della ventola, combinata all'azione grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.



DOPPIO GRILL (con girarrosto, nei modelli provvisti)

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per pietanze consistenti (porzioni medie e grandi di alimenti come salsicce, pancetta, pesce) che richiedono l'azione del grill su tutta la superficie.



DOPPIO GRILL VENTILATO (con girarrosto, nei modelli provvisti)

L'azione della ventola, combinata all'azione del grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari. Ciclo ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo, come per esempio bistecche, hamburger, verdure ecc.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.

Note per l'uso del grill:

nelle cotture con funzioni che prevedono l'utilizzo del grill la porta del forno deve essere tenuta chiusa e la temperatura impostata non deve superare i 200°C.

Il girarrosto, nei modelli provvisti, entra in funzione assieme al grill.



SCONGELAMENTO

Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno deve essere chiusa.

Questa funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.

ALCUNI CONSIGLI PER LE COTTURE

Tipo di alimento	Temp. °C	Livello guida *	Tempo di cottura in minuti	
Dolci a stampo con impasto sbattuto			Consigliata	Propria
Panettone o focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia reale	175	3	60 - 70	
Torta sublime	175	3	60 - 70	
Dolci a stampo con impasto di pastafrolla				
Fondo torta	200	3	8 - 10	
Fondo torta con ricotta	200	3	25 - 35	
Fondo torta con frutta	200	3	25 - 35	
Dolci a stampo con impasto lievitato				
Fondo torta	180	3	30 - 45	
Pane bianco (1 kg di farina)	200	3	25 - 35	
Dolci piccoli				
Pasta frolla	200	3	10 - 15	
Pasta da bigné	200	2	35 - 45	
Pasta biscotto	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Carne (tempi di cottura per spessori di 1 cm)				
Arrosti a lunga cottura (es. vitello arrosto)	200	2	120 - 150	
Arrosti a breve cottura (es. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Polpettone	200	2	30 - 40	
Pollame				
Anitra 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Oca 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Pollo arrosto	200	2	60 - 90	
Tacchino 4 kg	175	2	240 circa	
Selvaggina				
Lepre	200	2	60 - 90	
Coscia di capriolo	200	2	90 - 150	
Coscia di cervo	175	2	90 - 180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30 - 40	
Sformato di verdure cotte	200	2	40 - 50	
Pesce				
Trota	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Braciola		4	8 - 12	
Salsicce		4	10 - 12	
Pollo alla griglia		2	25 - 35	
Arrosto di vitello allo spiedo (500 g)			50 - 60	
Pollo allo spiedo			60 - 70	
* Il numero del livello della guida si riferisce a quello più in basso (escluso l'appoggio sul fondo del forno, in quanto la leccarda non è inseribile).				

I dati sopra riportati sono indicativi perché il tipo di cottura ed il tempo di cottura variano sia per la quantità che per la qualità degli alimenti.

Come si usa il grill

Mettere gli alimenti da grigliare sulla griglia o in una teglia a bordi molto bassi.

Posizionare la griglia sul gradino più alto possibile.

Mettere la leccarda per la raccolta dei grassi sul gradino sotto la griglia.

Girare gli alimenti a metà cottura.

Non utilizzare pellicole di alluminio per avvolgere le pietanze o per ricoprire i contenitori, perché il calore riflesso può incendiare la pellicola o danneggiare il grill.

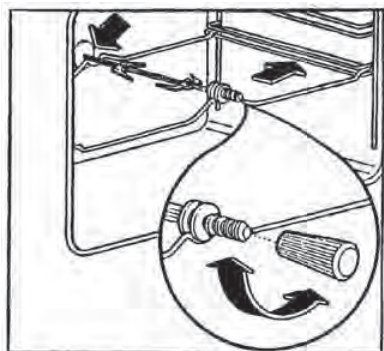
Attenzione: le parti accessibili possono avere temperature elevate durante l'uso del grill. Tenere lontano i bambini.

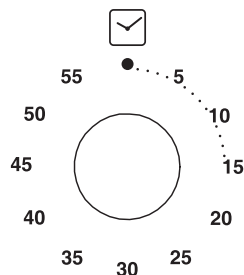
Di seguito alcuni consigli per le cotture al grill:

Pietanze	Tempo di cottura in minuti	
	Sopra	Sotto
Carni sottili	6	4
Carne normale	8	5
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2

Come utilizzare il girarrosto (dove provvisto)

In questo forno è possibile utilizzare il girarrosto associato al grill. La carne deve essere infilata sullo spiedo e bloccata con le forchettine. Inserire la leccarda nel piano inferiore del forno. Inserire una delle forchette sull'asta in acciaio inossidabile e fissarla. Infilare la carne sullo spiedo, poi inserire l'altra forchetta e fissarla in modo sicuro sulla carne. L'impugnatura del girarrosto in materiale isolante, deve essere utilizzata per estrarre l'asta in acciaio inox dal forno e deve essere tolta durante la cottura.





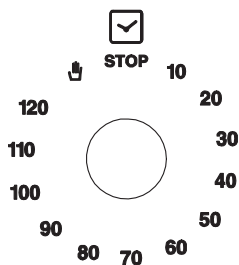
CONTAMINUTI MECCANICO 60 MINUTI

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionarla ruotandola in senso antiorario fino al tempo desiderato.

Trascorso il tempo prestabilito si attiva per pochi secondi un segnale acustico che poi si interrompe da sé.

Il contaminuti non interrompe il funzionamento del forno.



FINE COTTURA 120 MINUTI

La funzione dell'orologio è di predisporre la cottura per un tempo predeterminato.

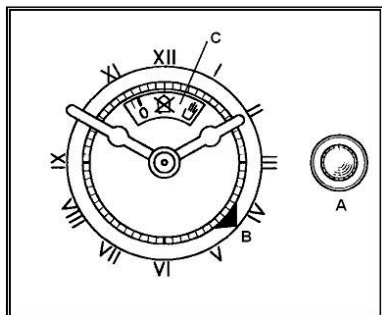
Funzionamento:

Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (massimo 120 minuti). Quando l'orologio ritornerà alla posizione 0, un segnale acustico segnerà lo spegnimento automatico del forno.

Posizione manuale:

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione manuale.

1. PROGRAMMATORE ANALOGICO



Regolare l'ora premendo la manopola di comando A e ruotandola in senso antiorario.

Selezionare l'ora di inizio cottura tirando verso l'esterno la manopola A di comando e ruotandola in senso antiorario fino a far coincidere l'indice mobile B con l'ora di inizio cottura desiderata.

Selezionare l'ora di fine cottura ruotando (senza estrarla) la manopola di comando A in senso antiorario fino a far coincidere il tempo desiderato con l'indice di riferimento fisso, in corrispondenza del numero romano XII.

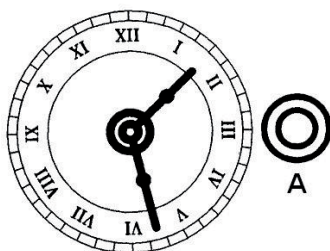
Il tempo disponibile varia da 0 fino ad un massimo di 180 minuti, come impresso sul disco rotante C.

Al termine della cottura, il forno si spegne automaticamente ed entra in funzione un segnale acustico che può essere arrestato ruotando la manopola A fino al simbolo della campanella barrata.

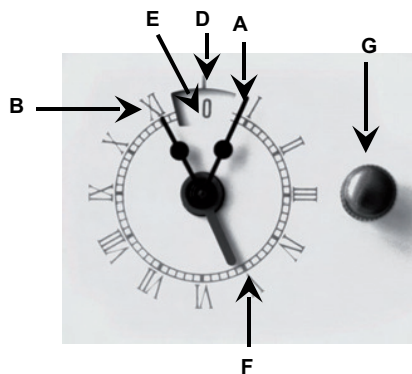
Se si vuole utilizzare il forno escludendo l'orologio programmatore (funzionamento manuale), ruotare la manopola A fino a far coincidere l'indice di riferimento fisso con il simbolo della mano.

OROLOGIO ANALOGICO

Regolazione dell'orologio: per la messa a punto dell'ora esatta, premere e ruotare in senso orario o antiorario la manopola A.



2. PROGRAMMATORE ANALOGICO



- A. Lancetta dei minuti
- B. Lancetta delle ore
- D. Indice
- E. Tempo di cottura
- F. Inizio della cottura
- G. - Per regolare l'ora: premere leggermente e girare in senso orario.
- Per impostare la durata della cottura: girare in senso orario.
- Per impostare l'inizio della cottura: tirare leggermente e girare in senso orario.

OROLOGIO

Per regolare l'ora corrente, premere e girare il pulsante G in senso orario. Posizionare le lancette A e B sull'ora esatta.

COME IMPOSTARE LA DURATA DELLA COTTURA

Questa funzione consente l'inizio immediato della cottura, mentre la fine della cottura viene impostata in automatico. Il tempo massimo che si può regolare è di 180 minuti in doppia scala (3 ore). Per impostare la durata della cottura, girare il pulsante G in senso orario e posizionare la graduazione del disco E sull'indice D del riquadro. La fine del tempo di cottura è segnalata da una suoneria che si interrompe automaticamente dopo circa 3 minuti, mentre sul disco E compare il simbolo «0» oppure «X» (posizione Off).

La suoneria si può interrompere anche manualmente, girando il pulsante G in senso orario fino a far coincidere il simbolo «0» oppure «X» del disco E sull'indice D.

POSIZIONE MANUALE

La posizione manuale «I» oppure «☞» deve essere inserita manualmente dall'utente del forno, dato che non è programmabile. Per impostare la posizione manuale, girare il pulsante G in senso orario fino a far coincidere la posizione «I» oppure «☞» sull'indice D. Per ritornare in posizione «0» oppure «X» (posizione Off), girare il pulsante G in senso antiorario.

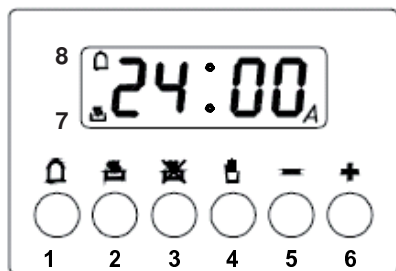
COME IMPOSTARE L' INIZIO AUTOMATICO DELLA COTTURA

Questa funzione consente di impostare una cottura completamente automatica con avvio ritardato e arresto automatico della cottura.

Il tempo massimo che si può regolare per l'inizio della cottura è di 11 ore.

Prima di impostare il tempo d'inizio cottura, assicurarsi che il simbolo «0» oppure «X» del disco E sia ben allineato sull'indice D del riquadro. Per regolare il tempo d'inizio della cottura, tirare e poi girare il pulsante G in senso orario e posizionare la lancetta dell'inizio cottura F sopra all'orario desiderato. Quindi impostare il tempo di durata della cottura come indicato nei paragrafi precedenti.

1. PROGRAMMATORE ELETTRONICO CON VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA



Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le funzioni seguenti:

- Orologio 24 ore con display illuminato
- Timer (fino a 23 ore 59 minuti)
- Programma per inizio e fine cottura automatica
- Programma per cottura semiautomatica (possibilità di programmare soltanto l'inizio o la fine)
- Visualizzazione della temperatura (°C)

Descrizione dei pulsanti:

1. timer
2. tempo di cottura
3. fine tempo di cottura
4. posizione manuale
5. scorrimento avanti dei numeri di tutti i programmi e controllo della temperatura selezionata
6. scorrimento a ritroso dei numeri di tutti i programmi e controllo della temperatura selezionata

Descrizione dei simboli illuminati:

« **AUTO** » - (**lampeggiante**) - Programmatore sulla posizione automatica, ma non programmato.

« **AUTO** » - (**sempre acceso**) - Programmatore sulla posizione automatica, con programma inserito.

7. Funzionamento con cottura manuale
7. + **A** Funzionamento con cottura automatica
7. + **8**. Funzionamento con il timer impostato

Nota: dopo aver selezionato un'operazione mediante i pulsanti, trascorre un breve periodo di tempo di 3-4 secondi prima che l'operazione venga confermata; durante questo periodo è possibile modificare l'operazione prescelta.

Orologio digitale (da impostare prima di utilizzare il forno)

Indica le ore (0-24) e i minuti.

Subito dopo il collegamento (come pure dopo un'eventuale interruzione di corrente) compaiono sul pannello 3 cifre intermittenti.

Per inserire l'ora esatta è necessario premere e rilasciare il tasto **4**. Poi con i tasti **5**. o **6**. impostare l'ora esatta. Le velocità di cambio delle cifre sul display aumenterà notevolmente alcuni secondi dopo che sarà iniziata la pressione sui pulsanti **5**. e **6**.

Cottura manuale (senza programmatore)

Per usare il forno senza l'ausilio del programmatore è necessario annullare l'indicazione «A» intermittente. Per fare questo basta premere sul pulsante **4**.

Se l'indicazione «A» è fissa, indicando che il forno è programmato, si deve prima provvedere a cancellare il programma premendo e portando il display a zero.

1) Cottura automatica (inizio e fine cottura)

Programmare il tempo di durata della cottura con **2**.

Programmare l'ora di termine cottura con **3**.

Impostare la temperatura e la funzione desiderate usando le manopole del termostato e la manopola di selezione delle funzioni di cottura.

Dopo queste operazioni apparirà costantemente sul display il simbolo «A», indicando che il forno è stato programmato.

Esempio pratico:

vogliamo fare una cottura di 45 minuti, che termini alle ore 14.00.

Prima di tutto selezionare una temperatura e una funzione di cottura servendosi delle relative manopole.

- Toccando e rilasciando il tasto **2**. e poi il **5**. fissiamo sul display 0.45.

- Toccando e rilasciando il tasto **3**. e poi il **5**. fissiamo sul display 14.00.

Dopo queste operazioni riappariranno sul display l'ora attuale e il simbolo «A», per indicare che la nostra programmazione è stata compresa e memorizzata.

Alle ore 13.15 (ore 14.00 meno 45 minuti) il forno si metterà automaticamente in funzione, e durante la cottura appariranno i simboli e «A».

Alle ore 14.00 la cottura si ferma automaticamente, suonando un segnale acustico, che faremo cessare premendo **1**. Il simbolo «A» lampeggia.

2) Cottura semiautomatica

A. Programmazione del tempo di cottura.

B. Programmazione dell'ora di fine cottura.

A) Fissare il tempo di cottura desiderato con il pulsante **2**.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display apparirà il simbolo «A» .

Trascorso il tempo programmato la cottura terminerà, mentre suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale acustico come indicato sopra.

B) Fissare l'ora di fine cottura desiderata premendo il pulsante **3**.

La cottura inizierà subito e sul display apparirà il simbolo «A» .

Giunta l'ora fissata, la cottura terminerà e suonerà il segnale acustico intermittente; interrompere il segnale come indicato sopra.

È possibile visualizzare lo stato della programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente.

Si può anche annullare in qualsiasi momento la programmazione premendo il pulsante **4**.

Nota: le due funzioni qui sopra illustrate ai punti 1) 2) sono attivate solo se una funzione di cottura è stata precedentemente selezionata.

Timer

Il timer è solamente un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Per regolare il timer premere sul pulsante **1**. e nello stesso tempo **5**. o **6**. fino ad ottenere sul display il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, riapparirà sul display l'ora dell'orologio unitamente al simbolo **8**. Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente e potrà essere visualizzato sul display in qualsiasi momento, con una semplice pressione sul pulsante **1**.

Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo **8**. e si attiverà un segnale acustico, che potrà essere interrotto toccando il tasto **1**.

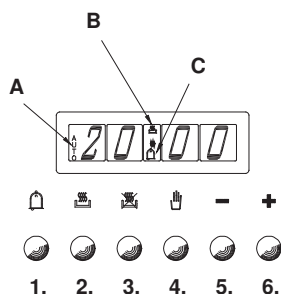
È possibile scegliere fra 3 differenti livelli di suoneria (basso / medio / alto) toccando il tasto **6**. mentre la suoneria è in funzione.

Cancellazione di un programma automatico impostato

se si desidera cancellare una programmazione, basta toccare il tasto **4**. in qualsiasi momento; il forno continuerà a funzionare in modalità manuale.

Dopo la cottura, si sconsiglia di mettere le pietanze ancora calde nel frigorifero o nel congelatore.

2. PROGRAMMATORE ELETTRONICO



Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le funzioni seguenti:

Orologio 24 ore con display illuminato

Timer (fino a 23 ore 59 minuti)

Programma per inizio e fine cottura automatica

Programma per cottura semiautomatica

(possibilità di programmare soltanto l'inizio o la fine)

Descrizione dei tasti

1. Timer
2. Tempo di cottura
3. Fine tempo di cottura
4. Posizione manuale
5. Scorrimento in avanti dei numeri in tutti i programmi
6. Scorrimento all'indietro dei numeri in tutti i programmi

Descrizione dei simboli illuminati

A). «AUTO» lampeggiante:

programmatore in posizione automatica, ma non programmato.

A). «AUTO» sempre acceso:

programmatore in posizione automatica, con programma inserito.

B). Programmatore attivo, in qualsiasi modalità.

C). Timer in funzione.

B). e A). entrambi lampeggianti: errore di programmazione.

Orologio digitale

Indica le ore (0-24) e i minuti.

Subito dopo il collegamento (come pure dopo un'eventuale interruzione di corrente) compaiono sul pannello 3 cifre intermittenti.

Per inserire l'ora esatta è necessario premere e tenere premuti entrambi i tasti **2.** e **3.** e NELLO STESSO TEMPO uno dei tasti **[+]** o **[-]**, fino ad ottenere l'ora esatta.

Le velocità delle cifre sul display aumenterà notevolmente alcuni secondi dopo che sarà iniziata la pressione sui tasti **[+]** e **[-]**.

Cottura manuale (senza programmazione)

Per usare il forno senza l'ausilio del programmatore è necessario annullare l'indicazione «AUTO» intermittente. Per fare questo basta premere il tasto **1.** Se l'indicazione «AUTO» è fissa significa che il forno è programmato: si dovrà quindi provvedere a cancellare il programma premendo il tasto **.1** e portando il display a zero.

Cottura automatica (inizio e fine cottura)

- 1) Programmare il tempo di durata della cottura con il tasto **2.**
- 2) Programmare l'ora di termine cottura con il tasto **3.**
- 3) Selezionare temperatura e funzione desiderate mediante i comandi del termostato e del commutatore.

Dopo queste operazioni apparirà fisso sul display il simbolo «AUTO», a indicare che il forno è stato programmato.

Esempio pratico: Vogliamo fare una cottura di 45 minuti, che termini alle ore 14.00.

- Premendo il tasto **2.** fissiamo sul display 0.45.
- Premendo il tasto **3.** fissiamo sul display 14.00.

Dopo queste operazioni riappariranno sul display l'ora attuale e il simbolo «AUTO», per indicare che la nostra programmazione è stata compresa e memorizzata. Alle ore 13.15 (ore 14.00 meno 45 minuti) il forno si metterà automaticamente in funzione, e durante la cottura appariranno i simboli **B.** e «AUTO».

Alle ore 14.00 la cottura si ferma automaticamente e si attiva un segnale acustico, che può essere interrotto premendo il tasto **1.**

Cottura semiautomatica

A. Programmazione del tempo di cottura

B. Programmazione dell'ora di fine cottura

A) Fissare il tempo di cottura desiderato con il tasto 2.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display appariranno i simboli «AUTO» e **B**. Trascorso il tempo programmato la cottura terminerà, mentre suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale acustico come indicato sopra.

B) Fissare l'ora di fine cottura desiderata premendo il tasto 3.

La cottura inizierà subito e sul display appariranno i simboli «AUTO» e **B**. Giunta l'ora fissata, la cottura terminerà e suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale come indicato sopra.

È possibile visualizzare lo stato della programmazione in qualsiasi momento premendo il tasto corrispondente.

Si può anche annullare in qualsiasi momento la programmazione premendo il tasto **2**, e portando il display a zero.

Premendo poi il tasto **4**, si disporrà il forno per il funzionamento manuale.

Timer elettronico

Il timer è solamente un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti; non interrompe le cotture in corso.

Per regolare il timer premere sul tasto **1**, e nello stesso tempo **[+]** o **[-]** fino ad ottenere sul display il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, riapparirà sul display l'ora dell'orologio unitamente al simbolo **C**.

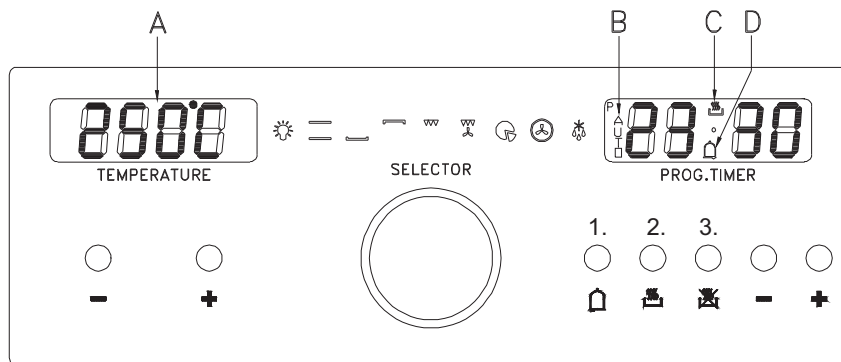
Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente e potrà essere visualizzato sul display in qualsiasi momento, con una semplice pressione sul tasto **1**.

Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo **C**, e si attiverà un segnale acustico, che potrà essere interrotto premendo il tasto **1**.

Attenzione: L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso.

Una volta ripristinata la corrente, appariranno 3 zeri intermittenti: premere il tasto **.1** per interrompere il lampeggiamento, quindi il forno potrà essere programmare nuovamente.

3. PROGRAMMATORE ELETTRONICO



- A** Temperatura
- B** Programma automatico
- C** Durata e modalità manuale
- D** Indicatore minuti

Funzioni

- 1. Timer
- 2. Tempo di cottura
- 3. Fine tempo di cottura
- ' - ' Scorrimento indietro
- ' + ' Scorrimento in avanti

Regolazione dell'orologio

Quando si accende il forno, sul display compaiono i caratteri 00.00 in modo intermittente. Per regolare l'orologio, digitare assieme i tasti del tempo di cottura (2) e di fine tempo cottura (3). Utilizzando i tasti +/- di scorrimento sulla destra impostare l'ora attuale. Con il tasto "+" il valore aumenta, con il tasto "-" il valore diminuisce a una velocità direttamente proporzionale alla durata della pressione sui tasti. Dopo aver impostato l'ora, il puntino tra le ore e i minuti continua a lampeggiare per 7 secondi. Per modificare l'ora ripetere l'operazione.

Modalità manuale

Premere contemporaneamente i tasti tempo di cottura (2) e fine tempo cottura (3). Se era stato impostato un programma di cottura, il simbolo "AUTO" (B) si spegne e il simbolo (C) si accende.

Ogni programma impostato precedentemente viene cancellato.

Funzionamento semi-automatico con tempo di cottura

Selezionare la funzione tempo di cottura (2) e programmare il tempo desiderato usando i tasti +/- di destra. Il simbolo "AUTO" (B) e la pentola (C) si accendono sul display. Quando l'ora attuale coincide con il tempo finale di cottura, la cottura ha termine e il simbolo della pentola (C) si spegne. Il forno emette un segnale acustico; il simbolo "AUTO" (B) lampeggia. La cottura è terminata.

Funzionamento semi-automatico con fine cottura

Selezionare la funzione di fine tempo cottura (3) e impostare il tempo di fine cottura desiderato, usando i tasti +/- di scorrimento.

Il simbolo "AUTO" (B) e la pentola (C) si accendono sul display.

Girare la manopola del commutatore sulla funzione desiderata e quella del termostato sulla temperatura desiderata. Quando l'ora attuale coincide con il tempo di fine cottura, il forno interrompe la cottura e il simbolo della pentola (C) si spegne. Il forno emette un segnale acustico e il simbolo "AUTO" (B) lampeggia.

Funzionamento automatico

1) Impostare la durata della cottura digitando il tasto (2) e i tasti +/- di scorrimento.

2) Impostare il tempo finale di cottura digitando il tasto (3) e i tasti +/- di scorrimento.

3) Impostare la temperatura e il programma di cottura con le manopole del termostato e del commutatore.

Dopo questa programmazione, il simbolo "AUTO" (B) si accende: questo significa che il forno è stato programmato. Quando l'ora attuale corrisponde al tempo di inizio cottura, il simbolo della pentola (C) si accende e il forno entra in funzione.

Tempo di inizio cottura = Tempo finale di cottura - Durata della cottura.

Esempio: la cottura dura 45 minuti e deve terminare alle 14.00.

- Digitare "F" e "+" fino a raggiungere: 0.45.
- Digitare "G" e "+" fino a raggiungere: 14.00.

Terminata la programmazione, l'orario compare sul display e il simbolo "AUTO" (B) lampeggia continuamente.

Questo significa che il programma di cottura è stato memorizzato.

Alle 13.15 (14.00 meno 45 minuti) il forno si accende automaticamente.

Durante la cottura, il simbolo della pentola (C) e il simbolo "AUTO" (B) rimangono accesi.

Alle 14.00 il forno si spegne automaticamente, mentre "AUTO" (B) lampeggia.

Il simbolo della pentola (C) si spegne e il forno emette un segnale acustico che non si arresta finché non viene interrotto.

Timer

Selezionare la funzione timer (1). Il tempo è preimpostato a 5 minuti; per cambiarlo, digitare i tasti +/- di scorrimento. Quando il puntino fra le ore e i minuti e il simbolo (1) cominciano a lampeggiare, significa che è iniziato il conto alla rovescia.

Il display indica l'ora e i minuti del conto alla rovescia, ma digitando il tasto (1) è possibile scegliere se visualizzare il conto alla rovescia o l'orario attuale.

Segnale acustico

Il segnale acustico si attiva al termine di un tempo impostato (1) oppure al termine di un programma di cottura (2) per una durata di 7 minuti. Per spegnerlo, digitare uno qualsiasi dei tasti di introduzione di programma (i primi tre a sinistra).

Si può anche regolare il volume del segnale acustico: per farlo, tenere premuto il tasto “-” di destra per circa 2 secondi quando l'orario compare sul display.

Inizio programma e comandi

Digitare il tasto del tempo di cottura (2) oppure di fine cottura (3) per sapere il tempo restante.

Segnale di errore di inserimento dati

Quando si introduce un dato erroneamente, il segnale acustico si attiva e il simbolo “AUTO” (B) lampeggia.

Cancellazione di un programma

Si può cancellare un programma premendo contemporaneamente i tasti (2) e (3).

Scelta delle funzioni

Per scegliere le seguenti funzioni girare la manopola del selettore.

La temperatura visualizzata sul display può essere cambiata mediante i tasti +/- di sinistra, con variazioni di 5°C, da un minimo di 40°C fino a un massimo di 250°C.

Il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura desiderata.



Luce



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

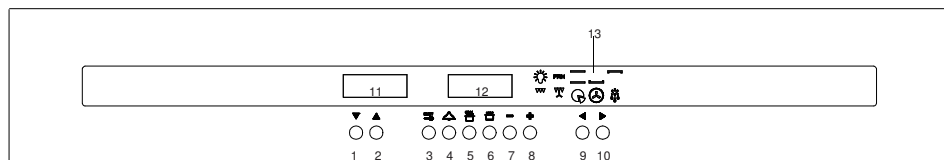


Scongelamento



250°C

4. PROGRAMMATTORE ELETTRONICO



TASTI FUNZIONI

- | | |
|-----|-----------------------------------|
| 1. | Diminuzione temperatura |
| 2. | Aumento temperatura |
| 3. | ON/OFF e BLOCCO DEI COMANDI |
| 4. | Contaminuti |
| 5. | Durata cottura |
| 6. | Fine cottura |
| 7. | Diminuzione orario |
| 8. | Incremento orario |
| 9. | Scelta programma di cottura |
| 10. | Scelta programma di cottura |
| 11. | Display della temperatura |
| 12. | Display del timer |
| 13. | Display delle funzioni di cottura |

FUNZIONAMENTO

Al primo collegamento del forno alla rete elettrica o dopo un blackout, il display del timer è lampeggiante.

Il forno non è ancora attivo: per attivarlo occorre innanzitutto procedere con la regolazione dell'orologio.

REGOLAZIONE DELL' OROLOGIO

toccare contemporaneamente e rilasciare i tasti **5.** e **6.** e agire sui tasti **7.** e **8.** per impostare l' ora esatta.

L'operazione deve essere eseguita entro 3 secondi mentre sul display appaiono i punti lampeggianti; al termine della regolazione attendere l'arresto del lampeggio dei due punti luminosi.

Nota: a forno spento l'intensità luminosa dell'orologio si riduce.

Toccando un tasto qualsiasi l'orologio ritorna alla massima luminosità per 60 secondi.

SUONERIA

Il forno emette dei segnali acustici per marcare varie funzioni, come ad esempio la fine della cottura. L'intensità del suono può essere modificata:

toccando il tasto **7.** a forno spento (OFF), il forno riproduce i 3 livelli disponibili.

Verrà automaticamente impostato l'ultimo livello riprodotto.

ACCENSIONE DEL FORNO

Per accendere il forno toccare e rilasciare il tasto **3.** ; si sente un segnale acustico (beep). Sul display del timer compare la scritta **ON**, il simbolo della **lampadina** si illumina e la luce interna del forno si accende.

Ora si può procedere ad impostare una funzione di cottura.

CONTAMINUTI

Il contaminuti è solamente un contatore di tempo, è del tutto indipendente da ogni funzione di cottura, può risultare molto utile per impostare un avviso di fine cottura. Può essere usato anche a forno spento.

Per impostare il contaminuti, accendere il forno toccando e rilasciando il tasto **3.** e poi il tasto **4.** : il display si azzerà e i puntini incominciano a lampeggiare; impostare entro 3 secondi con i tasti **7.** e **8.** il tempo desiderato, fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, allo scadere del quale viene emesso un segnale acustico e il simbolo della **Campanella** lampeggia.

Per interrompere il segnale acustico ed il lampeggio dei simboli è sufficiente toccare un tasto qualsiasi dei seguenti: **4-5-6-7-8.**

FUNZIONAMENTO MANUALE A TEMPO INDEFINITO

Accendere il forno e selezionare una funzione di cottura fra le disponibili utilizzando i tasti **9.** e **10.** : per ogni cottura il forno suggerisce una temperatura predefinita indicativa, che può essere modificata con i tasti **1.** e **2.**

Il forno incomincerà il riscaldamento fino alla temperatura impostata ed il simbolo del grado centigrado ° lampeggerà a indicare il funzionamento.

Al raggiungimento della temperatura un segnale acustico vi avviserà e il simbolo del grado smetterà di lampeggiare. Per spegnere il forno, toccare e rilasciare il tasto **3.**

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

Per impostare il tempo di cottura

Accendere il forno toccando e rilasciando il tasto **3**. e poi il tasto **5**. Sul display del timer si accende il simbolo **A**.

Impostare con i tasti **7**. e **8**. il tempo desiderato di cottura, fino a un massimo di 10 ore e 00 minuti. Dopo il segnale acustico e il ritorno sul timer dell'ora corrente, selezionare una funzione di cottura con i tasti **9**. e **10**.

Sul display del timer si accende il simbolo **Pentolina**.

Per ogni funzione di cottura il forno suggerisce una temperatura predefinita, che può essere modificata con i tasti **1**. e **2**.

Il forno inizia la cottura per il tempo impostato, trascorso il quale si spegnerà automaticamente. Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli **pentolina** e **A** lampeggiano entrambi.

Per interrompere il segnale acustico e uscire dal ciclo toccare un tasto qualsiasi dei seguenti: **4-5-6-7-8**.

Si accende il simbolo **lampadina** sul display funzioni e successivamente la luce all'interno del forno. Il forno ora è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo toccando e rilasciando il tasto **3**.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

Per impostare l'ora di fine cottura

Accendere il forno toccando e rilasciando il tasto **3**. e poi il tasto **6**., sul display del timer si accende il simbolo **A**.

Impostare con i tasti **7**. e **8**. l'ora di fine cottura, che deve rientrare nelle prossime 23 ore e 59 minuti. Dopo il segnale acustico e il ritorno sul timer dell'ora corrente, selezionare una funzione di cottura con i tasti **9**. e **10**. Sul display del timer si accende il simbolo della **pentolina**.

Il forno suggerisce una temperatura predefinita, che può essere modificata con i tasti **1**. e **2**.

Il forno inizia la cottura fino all'ora impostata, dopo di che si spegnerà automaticamente.

Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli **pentolina** e **A** lampeggiano.

Per interrompere il segnale acustico oppure per uscire dal ciclo toccare un tasto qualsiasi dei seguenti: **4-5-6-7-8**.

Si accendono il simbolo **lampadina** sul display delle funzioni e successivamente la luce all'interno del forno.

Ora il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo toccando e rilasciando il tasto **3**.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Per impostare la durata della cottura e l'ora di fine cottura

Accendere il forno toccando e rilasciando il tasto **3**, toccare e rilasciare il tasto **5**, e impostare con i tasti **7** e **8** il tempo necessario per la cottura. Il forno emette un segnale acustico e il timer torna a mostrare l'ora corrente; quindi toccare il tasto **6**, e impostare l'ora di fine cottura con i tasti **7** e **8**.

Nuovamente un segnale acustico viene emesso e i puntini smettono di lampeggiare a conferma dell'accettazione dell'orario impostato. Sul display rimane visualizzata la temperatura selezionata, l'orario impostato e la funzione di cottura selezionata.

La luce all'interno del forno si spegne. Selezionare una funzione di cottura con i tasti **9** e **10**. Il forno suggerisce una temperatura preimpostata, che può essere modificata con i tasti **1** e **2**.

Dopo che i puntini del timer hanno smesso di lampeggiare, il forno entra in modalità di cottura posticipata.

Sia la temperatura che la funzione impostata sono modificabili ripetendo le operazioni sopra descritte.

Il forno si azionerà automaticamente per la durata specificata e si arresterà all'orario specificato.

Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli **pentolina** e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo toccare un tasto qualsiasi dei seguenti: **4-5-6-7-8**.

Si accende il simbolo **lampadina** sul display funzioni e successivamente la luce all'interno del forno. Ora il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo toccando e rilasciando il tasto **3**.

LIMITAZIONI ALL'USO DELLE COTTURE SEMIAUTOMATICHE E AUTOMATICHE

Le funzioni di preriscaldamento (PRH) e scongelamento non sono compatibili con le cotture a tempo definito, per cui:

- avendo impostato una di queste due funzioni, non è possibile attivare né la durata né la fine della cottura;
- se il forno è stato programmato in modalità di funzionamento automatico, non è possibile scegliere la funzione di preriscaldamento (PRH) o scongelamento.

ICONE DEL DISPLAY

Pentolina: se accesa, indica che è attiva una funzione di cottura.

La pentolina rimane spenta invece quando sono attive le funzioni luce, PRH (preriscaldamento) e scongelamento.

Se lampeggia, indica la fine di una cottura a tempo. Durante la fase di funzionamento automatico, il simbolo resta spento per accendersi poi al momento dell'avvio programmato del forno.

A (automatico): se accesa, indica che è stato impostato un tempo di cottura; se lampeggia, indica la fine di una cottura impostata.

Campanella: se accesa, indica che è attivo il contaminuti; se lampeggia, indica la fine del conteggio dei minuti.

SELEZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Mentre il forno è acceso, agendo sui tasti **1.** e **2.** la temperatura può essere regolata fra il minimo e il massimo con incrementi di 5°C indicati sul display.

Nota: per ogni funzione di cottura è preimpostata una temperatura di riferimento che può essere modificata a piacere come descritto sopra.

SELEZIONE FUNZIONI DI COTTURA

Mentre il forno è acceso, agendo sui tasti **9.** e **10.** i relativi simboli si accendono in sequenza per permettere la scelta della funzione di cottura desiderata.

FUNZIONI:



LUCE FORNO

La luce interna del forno si attiva toccando e rilasciando il tasto **3.** ; per spegnerla toccare e rilasciare lo stesso tasto. Selezionando una funzione di cottura, la luce interna si accende e rimane accesa fino a 3 minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. Durante una funzione di cottura o scongelamento è possibile riaccendere la luce del forno toccando un tasto qualsiasi dei seguenti: **4-5-6-7-8.** La luce rimane accesa per un minuto.

La luce del forno si può accendere allo stesso modo anche quando il blocco dei comandi è inserito (vedere paragrafo 'blocco dei comandi' alle pagine seguenti).

PRH PRERISCALDAMENTO

Questa funzione consente di preriscaldare il forno più velocemente prima della selezione della funzione di cottura. Sul display della temperatura compare un simbolo in movimento. Il preriscaldamento termina al raggiungimento della temperatura preimpostata (non modificabile), raggiunta la quale viene emesso un segnale acustico, si accendono il simbolo della lampadina e la luce del forno; a questo punto si può scegliere il ciclo di cottura desiderato con i tasti **9.** e **10.**



COTTURA TRADIZIONALE

Cottura adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse.



RESISTENZA INFERIORE

Questa funzione è indicata per cotture lente o per riscaldare le vivande.



RESISTENZA SUPERIORE

Cottura indicata per piatti delicati e per conservare il calore dopo la cottura.



GRILL

Cottura indicata per piccoli quantitativi di cibo, toast, panini caldi, ecc.



GRILL VENTILATO

Cottura ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo, per es. bistecche, hamburger, verdure ecc.



FUNZIONE PIZZA

Particolarmente indicata per pizza, pane, lasagne e piatti di verdure.



COTTURA VENTILATA

Questa funzione offre una cottura omogenea e regolare in ogni parte del forno.

È possibile cucinare due piatti differenti su livelli diversi e senza commistioni di sapori o aromi fra le pietanze.



SCONGELAMENTO

Permette lo scongelamento dei cibi in un tempo inferiore al normale. Entra in funzione solo la ventola del forno senza alcun riscaldamento dello stesso.

Sul display della temperatura compare la scritta **dEF** (Defrost).

ALTRE FUNZIONI

MODALITA' FORNO SPENTO

A forno spento i display della temperatura e delle funzioni sono spenti, mentre il display del timer visualizza l'ora corrente.

FUNZIONE DI BLOCCO DEI COMANDI (PROTEZIONE BAMBINI)

Questa funzione può essere attivata in qualsiasi momento per impedire l'uso del forno ai bambini. In particolare, se inserita a forno spento ne impedisce l'accensione: per permettere una qualsiasi funzione di cottura è necessario disinserire il blocco.

Per inserire il blocco comandi, tenere premuto per 5 secondi il tasto **3**. fino alla visualizzazione del simbolo della **chiave** seguito da **ON**, poi il display torna a visualizzare l'ora corrente.

Nota: a questo punto non è possibile eseguire alcuna impostazione di cottura ad eccezione della regolazione del contaminuti.

Se il blocco viene invece attivato dopo una qualsiasi impostazione di cottura (manuale, semiautomatica, automatica), sarà possibile impostare solamente il contaminuti o spegnere il forno toccando e rilasciando il tasto **3**. Toccando un qualsiasi altro tasto infatti, la visualizzazione della **chiave** vi ricorderà che la protezione è attivata.

Lo spegnimento manuale o automatico non disattiva il blocco dei comandi.

Per disabilitare il blocco dei comandi tenere premuto per 5 secondi il tasto **3**. fino alla visualizzazione del simbolo **chiave** seguito da **OFF**; poi il display torna a visualizzare l'ora corrente. Quando il blocco comandi è attivo è possibile soltanto lo spegnimento del forno, ma non l'accensione.

TASTO ON/OFF

Il tasto **3**. (ON/OFF) permette in qualsiasi momento e con qualsiasi funzione impostata di spegnere il forno, se è acceso. Tutte le impostazioni di cottura vengono annullate; per regolare nuove impostazioni di cottura seguire le rispettive istruzioni dall'inizio. Se il forno è acceso ed è impostata la funzione di blocco dei comandi, toccando e rilasciando il tasto **3**. il forno si spegne ma la funzione blocco comandi rimane impostata. Per disabilitare il blocco dei comandi tenere premuto il tasto **3**. per almeno 5 secondi: il display visualizzerà il simbolo della **chiave** e a seguire **OFF**, quindi ricompare l'ora corrente.

SIMBOLO “ ° “

Rappresenta i gradi centigradi. Se lampeggia indica che il forno sta riscaldando per raggiungere la temperatura impostata.

Se risulta stabilmente acceso indica che la temperatura impostata è stata raggiunta.

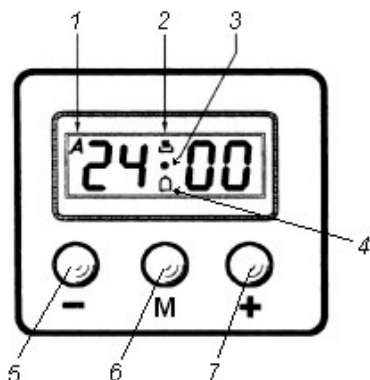
ANNULLAMENTÓ IMPOSTAZIONI DI DURATA E FINE COTTURA

mentre il forno è acceso, è possibile in qualsiasi momento annullare le impostazioni di durata e orario di fine cottura toccando contemporaneamente i tasti **5**. e **6**.



Attenzione: il forno tuttavia resta acceso nella funzione prescelta in modalità manuale (a tempo indefinito).

E' possibile reimpostare i tempi di durata e/o di fine cottura, oppure spegnere completamente il forno toccando e rilasciando il tasto **3**.

5. PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI



Significato dei simboli a display:

1	A *	Programma Automatico in funzione. (* : in alcune versioni compare la scritta Auto in verticale.)
2		Se visualizzato il forno è abilitato al funzionamento manuale.
3	•	Se lampeggiante indica che il programmatore risulta in modalità impostazione ora corrente.
4		Se acceso indica che è in funzione un timer di avviso.
5	-	Tasto per decrementare le cifre durante le impostazioni del timer. Serve anche per selezionare il livello desiderato della suoneria (3 livelli).
6	M	Tasto "Mode" per accedere alle opzioni di programmazione previste dal programmatore.
7	+	Tasto di incremento delle cifre durante le impostazioni del timer.

La prima accensione

Quando il forno viene connesso alla rete elettrica o dopo un'eventuale black-out le cifre a display e la lettera A vengono visualizzate in modalità lampeggiante. In queste condizioni il forno non può essere acceso.

Per impostare l'ora corrente e/o abilitare il forno al funzionamento premere e mantenere premuto, per almeno 2 secondi, il tasto M. La lettera A si spegne e le cifre visualizzate a display diventano a luce fissa.

Con puntino (3) in modalità lampeggiante, premere il tasto - o il tasto + per correggere l'ora visualizzata. Il dato impostato viene accettato dal programmatore dopo un breve periodo dal rilascio del tasto.

N.B. Il forno può esercitare le sue funzioni di cottura solo quando a display del programmatore risulterà acceso il simbolo (2) .

Timer di avviso

La funzione del “timer” consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo (4) e si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti oppure premendo un tasto qualsiasi.

Per regolare il timer premere il tasto M per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo (4) inizierà a lampeggiare.

Impostare fra quante ore e/o minuti la suoneria deve attivarsi usando il tasto + o il tasto – per incrementare o decrementare le cifre a display. Rilasciare il tasto + o – al raggiungimento del tempo desiderato. Dopo alcuni secondi verrà visualizzata l'ora corrente unitamente al simbolo (4). Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente.

Cottura semiautomatica

DURATA Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 secondi. Il simbolo (4) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto M. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura : “ dur ”. Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0* 00.

Impostare il tempo di durata cottura desiderato premendo i tasti – o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore).

Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. I simboli A e (2) risulteranno accesi.

Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

FINE Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 secondi. Il simbolo (4) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto M. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura: “dur”. Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzata la dicitura: “ End ”. Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0* 00.

Impostare l'ora prevista di fine cottura premendo i tasti – o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore).

Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display del programmatore dopo alcuni secondi ritornerà ad essere visualizzata l'ora corrente. I simboli A e (2) risulteranno accesi.

Al raggiungimento dell'ora di fine cottura prevista verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Cottura automatica

Impostare un tempo di DURATA cottura secondo le indicazioni esaminate al capitolo DURATA cottura e successivamente immettere l'ora di termine della cottura secondo le indicazioni viste al capitolo precedente. (Tempo massimo di impostazione di fine cottura: 24 ore). Il forno si accenderà automaticamente ad un determinato orario che corrisponderà alla differenza tra l'ora prevista di fine cottura e il tempo di durata cottura.

Durante il periodo di attesa, dell'avvio del forno al riscaldamento, sul display risulterà visualizzato il simbolo A ad indicare che è in atto una programma automatico e l'ora corrente. Mentre l'accensione del forno sarà segnalata con l'illuminazione del simbolo (2). Al raggiungimento dell'ora di fine cottura programmato verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Disattivazione suoneria

Per disattivare manualmente il segnale acustico premere un tasto qualsiasi.

Riabilitazione forno

Al termine di una cottura semiautomatica o automatica sul display, oltre all'ora corrente, viene visualizzato in modalità lampeggiante il simbolo A. In queste condizioni l'alimentazione elettrica verso gli elementi riscaldanti del forno, compreso la luce risulterà sconnessa. Per riabilitare il forno al funzionamento premere e tenere premuto il tasto M fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A .

ALTRE FUNZIONI DEL PROGRAMMATORE

Annullamento di un programma di cottura

Semiautomatico o Automatico

Per annullare un programma di cottura semiautomatica o automatica, simbolo A acceso, premere contemporaneamente i tasti – e + per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A

Cancellazione del timer di avviso

Per annullare il conteggio del timer di avviso, simbolo (4) acceso, premere il tasto M per almeno di 2 secondi o comunque fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo (4). Premere contemporaneamente i tasti – e + .

Controllo dello stato delle funzioni

Il tempo impostato o restante di ogni funzione offerta dal programmatore può essere richiamata a display entrando in modalità programmazione con tasto M. Premere e mantenere premuto il tasto M per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (4). Sul display verrà visualizzato il tempo restante oppure una serie di zeri se il timer risulta disabilitato. Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzato la scritta "dur " e successivamente in modalità alternata il tempo restante oppure una serie di zeri (timer disattivato).

Premendo ancora il tasto M verrà visualizzato il tempo di fine cottura programmato con la scritta "End".

Modifica dell'ora corrente e variazione del volume della suoneria

Con il programmatore in modalità standard, simbolo (2) acceso, premere contemporaneamente i tasti – e + per almeno 2 secondi o comunque fino al lampeggio del puntino (3).

Per modificare l'ora: premere il tasto + oppure il tasto – .

Per variare il volume della suoneria: premere il tasto M. Verrà visualizzato a display la scritta : “ to n... “ seguita da un numero; quindi selezionare con il tasto – il volume desiderato.

N. B. al numero 1 corrisponde il volume maggiore; è possibile scegliere fra 3 differenti livelli di volume.

Attenzione:

L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso.

Una volta ripristinata la corrente, il programmatore dovrà essere riprogrammato.

1. COME CAMBIARE LA LAMPADINA DEL FORNO

Prima di tutto, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.

Togliere la griglia laterale, quindi togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario.

Dopo aver sostituito la lampadina **B**, rimontare la copertura di protezione **A**.

La lampadina del forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- Potenza: 25 W
- Tipo di attacco: E-14
- Temperatura massima di esercizio: 300°C

La lampada fornita con questo apparecchio è una "lampada per uso speciale" utilizzabile solo con l'apparecchio fornito.

Non è utilizzabile per l'illuminazione domestica.

2. SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta, sganciandone le cerniere di fissaggio, situate su entrambi i lati.

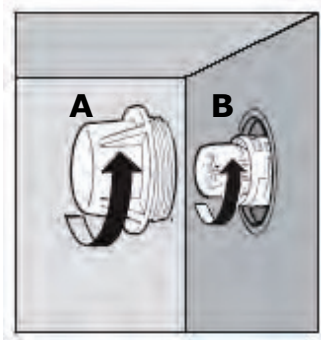
La cerniera **A** è provvista di una levetta mobile **B** che se è in posizione agganciata tiene bloccata la porta, quando questa è completamente aperta.

Sganciare perciò la levetta mobile **B**, quindi sollevare la porta facendo presa sui lati in prossimità delle cerniere, ed estrarla verso l'esterno.

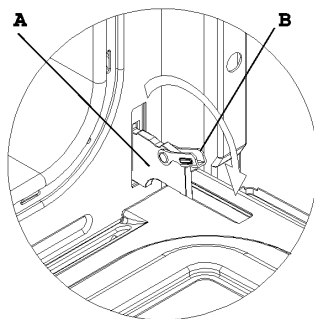
Per rimontare la porta reinserire prima di tutto le cerniere negli appositi fori, quindi riagganciare le levette mobili **B** per fissare nuovamente la porta al forno.

Non immergere mai la porta in acqua.

1.



2.



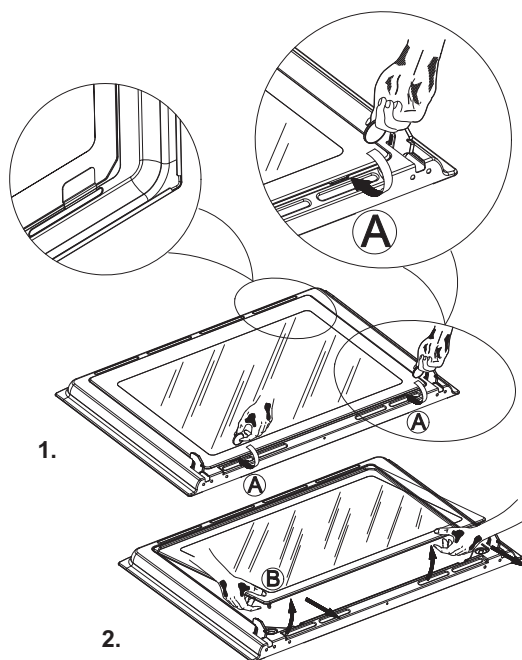
SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

Non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Per rimuovere il vetro interno della porta del forno servitevi di una moneta per fare leva nei due incavi A, fino a ottenere lo sganciamento dei due piolini B dalle loro sedi (fig. 1).

Sollevare il vetro come indicato in fig. 2 ed estrarlo dalla sede superiore.

Per rimontare il vetro nella porta, ripetere le operazioni precedenti al contrario: reinserire il vetro nelle sedi appoggiandolo sui bordi della porta e spingendolo; premere sul vetro, fino a far rientrare i piolini nella posizione iniziale (fig. 2).



1. Installazione dei pannelli autopulenti (nei modelli provvisti)

Fissare il pannello (A) con 4 viti autofilettanti.

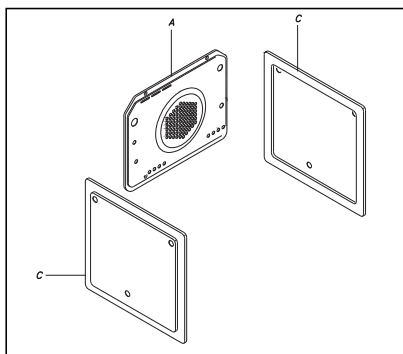
Appoggiare i pannelli (C) ai fianchi del forno, posizionare sopra le griglie tolte in precedenza e riagganciare. Reinserire nel forno gli accessori precedentemente tolti.

2. Pulizia delle griglie laterali (nei modelli provvisti)

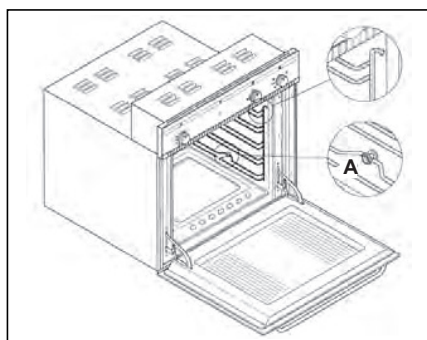
L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione.

Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare A.

1.



2.



PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Importante: prima di procedere alla manutenzione del forno, occorre sempre scollegare elettricamente il forno, staccando la spina dalla presa di corrente o togliendo la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore omnipolare dell'impianto elettrico.

Dopo ogni uso lasciare raffreddare il forno e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.

Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.

Pulire l'esterno con una spugna inumidita di acqua tiepida.

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore, prodotti abrasivi per la pulizia, prodotti infiammabili, pagliette metalliche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro della porta del forno in quanto possono graffiare la superficie, provocando un danneggiamento del vetro.

Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.

Attenzione: per eseguire le operazioni sopra descritte si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi.

INHALT

EG-Konformitätserklärung	87
Hinweise und allgemeine Ratschläge	87
Elektroanschluss	89
Installierung	91
Vorbereitung des Backofens	91
Ofen Funktionen	92
Kochtabelle	94
Grillbenutzung	95
Drehspießnützung (wenn vorgesehen)	95
60 Minuten Minutenzähler	96
120 Minuten mechanische Schaltuhr	96
Analoge Schaltuhr (1 bis 2)	97
Elektronische Programmieren (1 bis 5)	99
Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung	120
Abmontieren der Ofentür	120
Herausnehmen der Glasscheibe	121
Installierung der Selbst reinigenden Wänden	122
Zubehörteile	122
Reinigung und Wartung des Backofens	123

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

93/68/EWG : Allgemeine Normen

2006/95/EWG : Niederspannung

2004/108/EWG : elektromagnetische Verträglichkeit

EG-VERORDNUNG Nr. 1935/2004 :

Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil des Gerätes.

Es sollte während der gesamten Nutzungszeit des Gerätes aufbewahrt und vor der Installation, dem Gebrauch, der Wartung, Reinigung und Behandlung des Gerätes aufmerksam durchgelesen werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Achtung: Die Erdung ist laut Gesetz obligatorisch.

Verpackungsteile (z.B. Folien, Polystyrol) stellen eine besonders hohe Gefahrenquelle für Kinder dar (Achtung! Erstickungsgefahr!) und sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Während des Gärens entwickelt sich Wärme, die Gerätetür, besonders wenn sie aus Glas ist, kann sehr heiß werden: es besteht Verbrennungsgefahr, nicht berühren und Kinder fern halten.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden Verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht Fachgerecht Durchgeführte Installation oder auf einen Unsack gemäßen bzw. Falschen Gebrauch Zurückzuführen sind.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung sämtliche sich als erforderlich erweisenden Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

Auf keinen Fall dürfen im und am Gerät Änderungen oder Umrüstungen oder Reparaturversuche, z.B. unter Anwendung von Werkzeugen (Schraubenzieher, usw.), vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere von elektrischen Komponenten, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen können zu schweren Körperverletzungen führen, das Gerät und dessen Ausrüstungen beschädigen und zu Betriebsstörungen führen.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung oder für die Durchführung von Reparaturen ist der Kundendienst zu verständigen. Bei sichtbaren Schäden darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall ist der Backofen vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist der Backofen sofort vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Sich vergewissern, dass die Anschlusskabel von anderen elektrischen Haushaltsgeräten nicht in der Backofentür eingequetscht werden, da deren Isolierung beschädigt werden könnte.

Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

Vor dem Schließen der Backofentür ist sicherzustellen, dass sich im Backofen keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.

Im Backofen dürfen keine wärme empfindlichen oder entflammenden Medien wie Reinigungsmittel, Backofen spray, usw. aufbewahrt werden.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß.

Der Backofen bleibt auch noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß und kühlt sich nur sehr langsam auf Raumtemperatur ab. Dies ist z.B. vor der Reinigung des Backofens zu beachten.

Durch die Hitze flüssig gewordene Fette und Öle sind leicht brennbar. Es ist äußerst gefährlich, Öl für das Braten von Fleisch im Backofen zu erhitzen und sollte demnach vermieden werden.

Der Rost, die Kochzonen und die Kochtöpfe werden sehr heiß.

Demnach sind Schutzhandschuhe zu tragen oder Geschirrhandtücher zu verwenden.

Auf keinen Fall darf brennendes Öl oder Fett mit Wasser gelöscht werden (Achtung! Explosionsgefahr!). Für das Löschen der Flammen dürfen ausschließlich nasse Tücher verwendet werden.

Während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens ist zur Vermeidung von Quetschungen oder Verletzungen darauf zu achten, dass die Finger nicht in die Scharniere der Backofentür geraten. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten.

Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampf strahlreinigungsgeräte.

Der Backofen darf nicht für die Raumbeheizung verwendet werden.

Eine geöffnete Backofentür kann zu Unfällen führen, die auf Stolpern oder Quetschungen der Finger zurückzuführen sind.

Die Backofentür nur einen Spalt breit offen lassen.

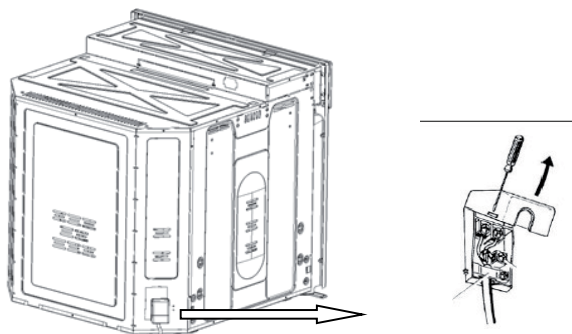
Die Backofentür darf nicht als Sitz-, Stütz- oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Für die Wartung und das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmassnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.) Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

ELEKTROANSCHLUSS EINPHASIG

Die Backöfen, die mit einem drei poligen Versorgungskabel ausgestattet sind, sind für den Betrieb mit Wechselstrom vorgesehen, mit der Spannung und Frequenz, die auf dem Typenschild am Gerät aufgeführt ist.

Montage des Stromkabels



1. Die Klemmleiste öffnen, dazu einen Schraubenzieher als Hebel für die seitlichen Klammern des Deckels nutzen, herausziehen und den Deckel abnehmen (siehe Abb.).
2. Das Versorgungskabel verlegen, die Schraube der Kabelklemme lösen und die drei Schrauben der Kontakte L-N-, anschließend die Litzen unter den Schraubenköpfen anbringen, dabei die Farben beachten:

BLAU	- NULLLEITER (N)
BRAUN	- PHASE (L)
GELB-GRÜN	- ERDE (\perp)

3. Das Kabel in der entsprechenden Kabelführung anbringen.
4. Den Deckel der Klemmleiste schließen.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss eine Trennvorrichtung vorgesehen sein, die die Abtrennung vom Netz garantiert. Der Abstand der Kontaktöffnungen muss so bemessen sein, dass eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III möglich ist, in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften.

Am Kabel eine Steckdose anbringen, die für die angegebene Last auf dem Typenschild genormt ist.

Das Versorgungskabel muss so gelegt werden, dass an keiner Stelle 50°C Umgebungstemperatur überschritten werden.

Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Elektroanschluss und für die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Ausführen der Anschlüsse sicherstellen, dass:

- Die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
- Die Steckdose die Maximallast des Backofens tragen kann, die auf dem Typenschild angegeben ist (siehe nachfolgend).
- Die Versorgungsspannung in den Werten enthalten ist, die auf dem Typenschild aufgeführt ist (siehe nachfolgend).
- Die Steckdose mit dem Stecker des Geräts kompatibel ist.
- Ist dies nicht der Fall, den Stecker ersetzen, keine Verlängerungen oder Adapter verwenden.
- Nach Installation des Geräts müssen Elektrokabel und Steckdose leicht zugänglich sein.
- Das Kabel nicht quetschen oder biegen.
- Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur von autorisierten Fachkräften ersetzt werden.

Das Unternehmen lehnt jede Haftung ab, wenn diese Vorschriften nicht eingehalten werden.

Versorgungsspannung und -Frequenz:

220-240 V~ 50/60 Hz

Austausch des Stromkabels

Beim Austausch des Stromkabels dürfen nur folgende Kabel benutzt werden:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

Diese müssen für die Belastung und die Betriebstemperatur geeignet sein.

Das grün-gelbe Erdungskabel muss um etwa 2 cm länger sein als die anderen Leiter.

INSTALLATION

Wichtig: Alle Eingriffe zur Einstellung, Wartung usw. müssen bei abgetrennter Stromzufuhr erfolgen.

Damit ein Einbaugerät einwandfrei funktionieren kann, muss das betreffende Möbelstück entsprechende Merkmale haben:

- Die an den Backofen angrenzenden Platten müssen aus hitzebeständigem Material sein;
- bei Furniermöbeln muss der Leim bis zu 100°C hitzebeständig sein.

Der Backofen muss in einer Standardöffnung von 560 mm angebracht werden, wie in das Anfangs-Abbildung, entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einem Hochschrank.

Beim Einbau des Ofens in einen Hochschrank müssen unbedingt Öffnungen wie auf beiliegender Abbildung angebracht werden, damit er ausreichend belüftet wird.

Der Backofen wird am Möbelstück mit 4 Schrauben "A" in den entsprechenden Bohrungen auf dem Rahmen befestigt.

Beim Einfügen des Ofens in die Öffnung darauf achten, die Tür nicht als Hebel zu benutzen, und sie auch keinem großen Druck auszusetzen, solange sie geöffnet ist.

Anmerkung:

Wenn es sich um einen Hochschrank handelt, bei dem im oberen Bereich keine Öffnung vorgesehen ist, in der oberen Zone eine Öffnung mit 560 mm Breite und 40-50 mm Höhe anbringen.

Maße:

Höhe: 591mm

Breite: 597mm

Tiefe: 547mm

VORBEREITUNG DES BACKOFENS

Achtung: Der Backofen ist vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Vor dem Gebrauch sind das Innere des Backofens, der Rost und das Abtropfblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser zu reinigen.

Den Rost und das Abtropfblech einschieben. Danach den Backofen an das Stromversorgungsnetz anschließen und ca. 20 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb nehmen.

Auf diese Weise werden eventuelle bei der Herstellung verursachte Fette, Öle und Harze entfernt, die während des Gärens zu schlechten Gerüchen führen können.

Den Raum gut lüften. Erst danach kann der Backofen definitiv in Betrieb genommen werden.

OFENFUNKTIONEN



BACKOFENLICHT

Funktion, mit der nur das Licht im Backraum angeschaltet wird. Ideal für eine schnelle Prüfung des Backraums, ohne einen Garzyklus zu starten.



GEBLÄSE + BODEN

Diese Art des Gärens ist besonders langsam und schonend. Sie ist besonders für empfindliche Gerichte oder für das Aufwärmen von vorgegarten Speisen geeignet. Daneben ist sie auch für Konditor waren geeignet und allgemein für Gerichte, bei denen die Hitze sich unten konzentrieren muss.



TRADITIONELLES GAREN

Traditionelles Garen: Durch obere und untere Heizwiderstände ist es zur Zubereitung jeder Art von Gerichten geeignet, besonders gut für fette Fleischarten.

Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, sollte man ihn Vorheizen.



TRADITIONELLES GAREN + GEBLÄSE

Diese Art des Gärens ist eine Mischung aus traditionellem und ventiliertem Garen.

Sie eignet sich für Brot, Fladen, Lasagne. Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden (außer für Fladen). Vor dem Garende die Lebensmittel im Backofen für einige Minuten umdrehen.



UNTERHITZE

Die Hitze wird von unten nach oben auf die Speisen gerichtet. Dieser Gartyp ist besonders für das Aufwärmen von Speisen oder langsames Garen geeignet.



OBERHITZE

Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.



GAREN MIT VENTILATION

Durch das Gebläse und den runden Heizwiderstand kann die Wärme schnell und optimal verteilt werden, das ermöglicht eine geregelte und gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen. Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden, bevor die Nahrungsmittel hineingestellt werden. Es können zwei verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zubereitet werden, wenn dabei die unterschiedlichen Garzeiten beachtet werden.



PIZZA-FUNKTION

Diese Art von Garvorgang eignet sich für Pizza, Lasagne und Gemüsegerichte.
Es arbeiten dabei gleichzeitig Unterhitze, Heißluft und Gebläse.
Es werden so Bedingungen wie in einem Holzofen geschaffen.



MITTLERER GRILL (mit Drehspiessnützung, wenn vorgesehen)

Die Wärme wird von oben nach unten auf die Speisen gelenkt. Grillen mit geschlossener Tür. Diese Art des Garens eignet sich besonders für kleine Speisemengen, Toast, warme Brötchen.



GEBLÄSE + GRILL (mit Drehspiessnützung, wenn vorgesehen)

Der Betrieb des Gebläses, zusammen mit dem Grill, erlaubt ein schnelles und gründliches Garen für spezielle Gerichte. Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, sollte er für einige Minuten vorgeheizt werden. Die Backofentür geschlossen halten.



DOPPELTER GRILL (mit Drehspiessnützung, wenn vorgesehen)

Um letzten Fall muss der Deflektor verwendet werden. Diese Garart eignet sich besonders für feste Speisen, die auf der ganzen Oberfläche gegrillt werden müssen.



GEBLÄSE + DOPPELTER GRILL

(mit Drehspiessnützung, wenn vorgesehen)

Die Hitze wird von den oberen Heizelementen nach unten auf die Speisen gerichtet. Die Wirkung des Gebläses gestattet, zusammen mit der Wirkung des doppelten Grills, ein schnelles und tiefes Garen für besondere Speisen. Der ideale Garvorgang zum Schmoren und um die Säfte und Geschmacksstoffe in den Speisen zu halten z.B. für Steaks, Hamburger, Gemüse, etc. Es empfiehlt sich, den Ofen für einige Minuten vorzuheizen, bevor die Speisen hineingegeben werden.

Hinweisen für Grill-Funktionen:

Während des Garvorgangs mit Grill muss die Ofenklappe geschlossen bleiben und die gewählte Temperatur muss unter 200°C liegen.

Der Spiess, wenn vorgesehen, schaltet sich automatisch ein mit Grill-Funktion.



AUFTAUEN

Nur das Gebläse setzt sich in betrieb, da der Thermostat nicht in Betrieb ist, wird keine Wärme erzeugt. Die Backofentür muss geschlossen ein. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel mit nur einem 1/3 des normalerweise üblichen Zeitaufwandes aufgetaut.

KOCHTABELLE

Gericht	Temp. °C	Schiene *	Brat / Backzeit in Minuten	
Süßes Hefegebäck			Geratet	Persönlich
Panettone / Gugelhupf	175	2	55 - 65	
Hefekuchen	175	3	60 - 70	
Torten	175	3	60 - 70	
Mürbeteigkuchen				
Tortenboden	200	3	8 - 10	
Tortenboden mit Quark	200	3	25 - 35	
Tortenboden mit Obst	200	3	25 - 35	
Hefegebäck				
Tortenboden	180	3	30 - 45	
Weißbrot (1 kg Mehl)	200	3	25 - 35	
Kleingebäck				
Mürbeteig	200	3	10 - 15	
Brandteig	200	2	35 - 45	
Biscuitteig	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Fleisch (Bratzeit pro cm)				
Braten mit langer Kochzeit	200	2	120 - 150	
Braten mit kurzer Kochzeit	200	2	60 - 90	
Hackbraten	200	2	30 - 40	
Geflügel				
Ente 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Gans 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Gebrautes Hähnchen	200	2	60 - 90	
Puter 4 kg	175	2	Etwa 240	
Wild				
Hase	200	2	60 - 90	
Rehschenkel	200	2	90 - 150	
Hirschenkel	175	2	90 - 180	
Gemüse				
Geröstete Kartoffel	220	2	30 - 40	
Gemüseauflauf	200	2	40 - 50	
Fisch				
Forelle	200	2	40 - 50	
Meeräsche	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Koteletts		4	8 - 12	
Würste		4	10 - 12	
Gegrilltes Hähnchen		2	25 - 35	
Kalbsbraten am Spieß (500 g)			50 - 60	
Hähnchen am Spieß			60 - 70	
* Die Schienennummer wird von unten nach oben gezählt, wobei der Boden nicht als Ebene mitgezählt wird.				

Die o.g. angaben sind weisend, weil die Kochtyp-und-zeit von den mengen und Qualität der speise hängt.

GRILLBENUTZUNG

Legen Sie bitte die Speise auf den entsprechenden Rost oder in eine Form mit niedrigen Seitenwänden.

Den Rost in die höchste Schiene direkt darunter schieben.

Je nach Speise (z. B. Fleisch, Fisch, Geflügel, usw.) muss man diese drehen, damit beide Seiten den Infrarotstrahlen ausgesetzt werden.

Achtung: während der Grill funktioniert, werden die äußeren Komponenten heiß, weshalb man Kinder vom Ofen fernhalten sollte.

Keine Alufolie zum Abdecken des Grillgitters oder zum einwickeln der zu grillenden Speisen benutzen, da diese unter dem Grill Feuer fangen kann.

Auf jeden Fall könnte das Grillelement durch starke Hitze beschädigt werden.

Wir geben Ihnen hier als Anhaltspunkt einige Grillzeiten an:

Grillspeisen	Grillzeit in Minuten	
	Oben	Unten
Flache oder dünne Fleischstücke	6	4
Normale Fleischstücke	8	5
Fisch (Forelle, Lachs)	15	12
Würste	12	10
Toast	5	2

DREHSPIESSNÜTZUNG (wenn vorgesehen)

Im Elektrobackofen befindet sich ein mit dem Grill kombinierter Drehspieß.

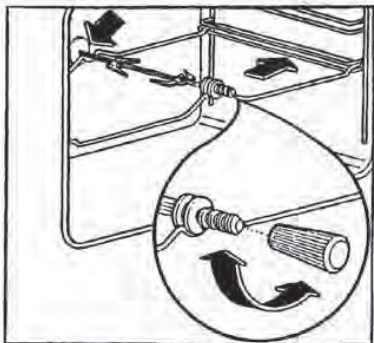
Nachdem man die jeweilige Speise der Länge nach aufgespießt hat, setzt man sie beidseitig mit den Gabeln fest. Dann geht man folgendermaßen vor:

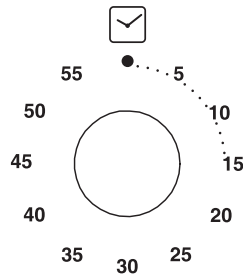
Die Spitze des Spießes in die Motorwelle an der Ofenrückwand stecken.

Den Spieß an der Einbuchtung auf die Halterung legen. Den Griff abschrauben.

Die Fettpfanne in die nächst untere Schiene einschieben.

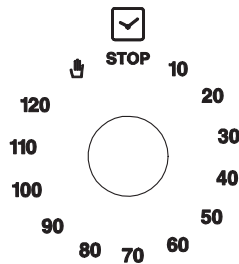
Mit Wahlschalter auf Drehspieß Position anstellen. Nach Ende des Grillvorgangs wieder den Griff anschrauben und den Spieß aus dem Ofen ziehen.





60 MINUTEN MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler kann auf maximal eine Stunde eingestellt werden. Der Drehschalter wird im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und dann entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Minutenzahl gedreht. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört man ein akustisches Signal, das automatisch aufhört. Der Minutenzähler schaltet aber bei Einsetzen dieses Signals den Backofen nicht aus.



120 MINUTEN SCHALTUHR

Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

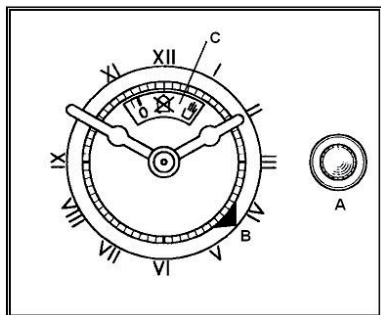
Betrieb:

Nachdem man mit dem Thermostat-Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, muß man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 minuten) drehen. Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

Manueller Betrieb:

Sollte die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen manuell ein- und ausstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Manueller Position .

1. ANALOGE SCHALTUHR



Um die Uhrzeit einzustellen, den Schaltknopf A drücken und dieser entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Um die Uhrzeit für Kochbeginn auszuwählen, den Schaltknopf A nach außen ziehen und dieser entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger B mit der gewünschten Uhrzeit für Kochbeginn übereinstimmt.

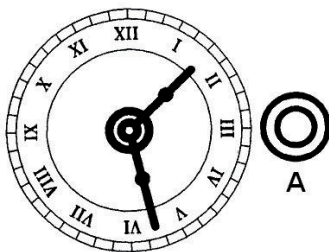
Um die Uhrzeit für Kochende auszuwählen, den Schaltknopf A entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Zeit (max. 180 Minuten, auf Schallplatte C) mit dem festen Referenzzeiger (an XII) zusammenfällt.

Bei Kochende wird sich der Ofen automatisch ausschalten, und die akustische Alarmvorrichtung wird in Betrieb gehen. Sie kann abgestellt werden, indem der Schaltknopf A bis zum der Glocke-Symbol gedreht wird.

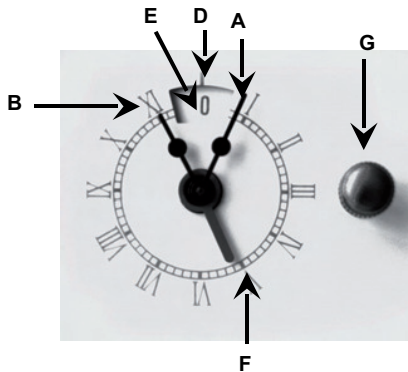
Falls man den Ofen mit Ausschließung der Programmieruhr (manueller Betrieb) verwenden will, so muss der Schaltknopf A gedreht werden, bis das Hand-Symbol mit dem festen Referenzzeiger zusammenfällt.

ANALOGUE UHR

Einstellung der Uhr: zur Einstellung der genauen Uhrzeit, auf den Schaltknopf A drücken und diesen im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.



2. ANALOGE SCHALTUHR



- A. Minutenzeiger
- B. Stundenzeiger
- D. Anzeige
- E. Garzeit
- F. Beginn der Garzeit
- G. - Zum Einstellen der Uhrzeit:
drücken und im Uhrzeigersinn drehen.
- Zum Einstellen der Garzeit:
im Uhrzeigersinn drehen.
- Zum Einstellen des Garzeitbeginns:
ziehen und im Uhrzeigersinn drehen.

UHR

Zum Einstellen der Uhrzeit Spindel **G** drücken und im Uhrzeigersinn drehen.
Die Zeiger A und B in die richtige Stellung für die Uhrzeit bringen.

GARZEIT

Sofortiger Beginn der Garzeit und automatisches Garzeitende.

Maximale Dauer : 180 Minuten mit zweifachen Einteilung (3 Stunden).

Zum Einstellen der Garzeit die Spindel **G** im Uhrzeigersinn drehen und die Einteilung der Scheibe E vor der Anzeige D des Zifferblatts setzen.

Das Garende wird durch einen Klingelton angezeigt, der automatisch nach

3 Minuten verstummt, die Scheibe E zeigt auf «0» oder «~~X~~» (Stellung AUS).

Diese Klingel kann manuell ausgeschaltet werden, durch Drehen der Spindel G im Uhrzeigersinn, bis «0» oder «~~X~~» der Scheibe E vor der Anzeige D liegt.

MANUELLE STELLUNG

Die manuelle Stellung «I» oder «~~X~~» muss manuell eingestellt werden, um den AT ohne Programmierung zu bedienen.

Um die manuelle Stellung einzustellen, die Spindel **G** im Uhrzeigersinn auf die Position «I» oder «~~X~~» vor der Anzeige D stellen.

Um zu «0» oder «~~X~~» (Stellung AUS) zurückzukehren, die Spindel **G** gegen den Uhrzeigersinn drehen.

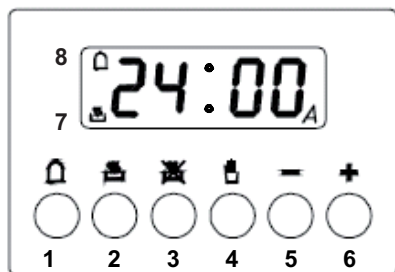
AUTOMATISCHER BEGINN DER GARZEIT

Vollständig automatisierte Garung mit verzögerter Startzeit und automatischem Garzeitende. Maximale Verzögerung Beginn : 11 Stunden.

Vor Einstellung der Startzeit für den Garvorgang sicherstellen, dass «0» oder «~~X~~» der Scheibe E vor der Anzeige D des Zifferblatts steht.

Zum Einstellen der Startzeit für den Garvorgang die Spindel **G** herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger F für den Garzeitbeginn über der gewünschten Startzeit liegt. Wenn dieser Vorgang beendet ist, die Garzeit wie oben beschrieben einstellen.

1. ELEKTRONISCHE SCHALTUHR MIT TEMPERATURANZEIGE



Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- Halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).
- Anzeige der gewünschten Temperatur

Beschreibung der Knöpfe

1. Timer mit akustischem Signal
2. Brat-/Backzeit (Dauer)
3. Brat-/Backzeit (ende)
4. Manueller betrieb
5. Zahlen auf dem Display steigend
6. Zahlen auf dem Display abnehmend

Bedeutung der beleuchteten Zeichen

«A» - (blinkend): Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.

«A» - (ständige Beleuchtung): Schaltuhr in automatischer Position.

7. Laufende, manueller Brat-/Backvorgang.

7. + A Programmierter Zeitmesser.

7. + 8. Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.

Anmerkung: nach der Auswahl der Funktion verläuft vor der Bestätigung eine gewisse Zeit (ca. 3-4 Sekunden), in der die Daten geändert werden können.

Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an.

Gleich nach Anschluss des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienung blende 3 blinkende Ziffern. Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muss man gleichzeitig auf die Zeichen **4.** drücken und auf **5.** oder **6.** , bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.

Einige Sekunden, nachdem man auf **5.** oder **6.** gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durch zulaufen.

Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benützen, muss man die blinkende Anzeige "A" löschen, indem man auf den Schalter **4.** drückt.

Wenn "A" (nicht blinkend) anzeigt, dass der Backofen schon programmiert ist, muss man das Programm durch Drücken des Schalters **4.** löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)

Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter **2.** programmieren.

Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter **3.** programmieren.

An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "A", was bedeutet, dass der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:

Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

- Man drückt auf **2.** und stellt mit **5.** auf dem Display 0.45 ein.

- Man drückt auf **3.** und stellt mit **5.** auf dem Display 14.00 ein.

Danach sind auf dem Display wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "A" zu sehen, was bedeutet, dass die Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen und "A" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste **1.** ausschalten kann.

Das Symbol „A“ ist blinkend.

Halbautomatisches Braten oder Backen

A. Programmierung der Brat-/Backzeit

B. Programmierung des Brat- /Backendes

A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter **2.** einstellen.

Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "A" und erscheinen. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter **3.** einstellen.

Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "A" und erscheinen. Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann. Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste **4.** drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

Elektronisches Signal

Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab. Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter **1.** und gleichzeitig die Tasten **5.** oder **6.** , bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen **8.**

Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters **1.** kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen **8.** aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters **1.** unterbrochen werden kann.

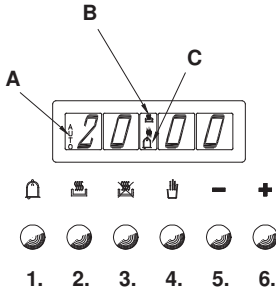
Die Lautstärke der Signale kann verändert werden:

beim Drücken der **6.** Taste , gibt der Herd die 3 möglichen Einstellniveaus wieder.

Achtung!

Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display 3 blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

2. ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER



Der elektronische Programmierer ist eine Vorrichtung, die folgende Funktionen umfasst:

- Uhr mit 24 Stunden und beleuchtetem Display
- Timer (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programm für automatischen Start und Stopp der Gärung
- Programm für halbautomatisches Garen (es wird nur der Start oder das Ende programmiert)

Beschreibung der Tasten

1. Timereinstellung
2. Garzeit
3. Ende der Garzeit
4. Manuelle Position
5. Vorwärts lauf der nummern aller Programme
6. Rückwärts lauf der nummern aller Programme

Beschreibung der beleuchteten Symbole

A). «AUTO» - blinkt :

Programmierer in automatischer Stellung, aber nicht programmiert.

A). «AUTO» – immer eingeschalten:

Programmierer in automatischer Stellung, aber nicht programmiert.

B). Programmierer eingestellt.

C). Timer Garbetrieb

B). und A). beide blinken in Betrieb: Programmfehler

Digitale Uhr

Zeigt die Stunden (0-24) und die Minuten.

Sofort nach dem Anschluss (wie auch nach jedem eventuellen Stromausfall) erscheinen auf dem Panel DREI blinkende Ziffern.

Für die Einstellung der genauen Uhrzeit gleichzeitig **2.** + **3.** und IN DERSELBEN ZEIT eine der Tasten + oder - drücken bis die richtige Uhrzeit erscheint.

Die Schnelligkeit des Zahlenwechsels auf dem Display wird einige Sekunden nach dem man begonnen hat, die Tasten + und - zu drücken, wesentlich schneller.

Manuelles Garen (ohne Programmierer)

Um den Backofen ohne die Hilfe des Programmierers zu benutzen, muss der blinkende Hinweis «AUTO» gelöscht werden. Es genügt hierfür die Taste **1.** zu drücken.

Ist der Hinweis «AUTO» fest, was bedeutet das der Backofen programmiert ist, muss zu erst das Programm durch Drücken der Taste **1.** gelöscht und das Display auf Null gestellt werden.

Automatischer Gärung (Start und Ende der Gärung)

1) Die Dauer der Garzeit mit **2** programmieren.

2) Die Uhrzeit der Beendigung des Garvorgangs mit **3** programmieren.

3) Die gewünschte Temperatur und Funktion mit den Thermostatsteuerungen und dem Umschalter wählen.

Nach diesen Vorgängen erscheint auf dem Display fix das Symbol «AUTO», das die Programmierung des Backofens anzeigt.

Praktisches Beispiel: Wir wollen eine Gärung von 45 Minuten, die um 14.00 Uhr beendet sein soll.

- Durch Drücken von **2.** halten wir auf dem Display 0.45 fest.

- Durch Drücken von **3.** halten wir auf dem Display 14.00 fest.

Nach diesen Vorgängen erscheinen auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol «AUTO», das anzeigt, dass unsere Programmierung verstanden und gespeichert wurde.

Um 13.15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) setzt sich der Backofen automatisch in Betrieb und während der Gärung erscheinen die Symbole **B.** und «AUTO».

Um 14.00 Uhr wird die Gärung automatisch angehalten und es ertönt ein Hörsignal, das wir durch Drücken von **1.** abstellen.

Halbautomatische Gärung

A. Programmierung der Garzeit.

B. Programmierung der Uhrzeit für das Ende der Gärung.

A) Mit der Taste **2.** die gewünschte Garzeit festlegen.

Die Gärung beginnt sofort und auf dem Display erscheinen die Symbole «AUTO» und

B. Ist die programmierte Zeit abgelaufen, endet der Gärvorgang und es ertönt ein Hörsignal mit Intervallen. Das Hörsignal wie vorher beschrieben abstellen. .

B) Die Uhrzeit des gewünschten Gärendes durch Drücken der Taste **3.** festlegen. Die Gärung beginnt sofort und auf dem Display erscheinen die Symbole «AUTO» und **B.**

Beim Erreichen der eingegebenen Uhrzeit, wird die Gärung beendet und es ertönt ein Hörsignal mit Intervallen. Das Hörsignal wie vorher beschrieben abstellen.

Der Programmierung zustand kann in jedem beliebigen Moment durch das Drücken der entsprechenden Taste gezeigt werden. Auch kann die Programmierung jeder Zeit durch Drücken der Taste **2.** und durch die Nullstellung des Displays gelöscht werden. Wird anschließend **4.** gedrückt, ist der Backofen auf Handbetrieb eingestellt.

Elektronische Meldeeinrichtung

Die Funktion des «Timer» besteht einzig und allein aus einer akustischen Meldeeinrichtung, die maximal auf einen Zeitraum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Um den Timer einzustellen, die Taste **1.** und gleichzeitig **+** oder **-** drücken bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint.

Nach Beendigung dieser Einstellung erscheint auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol **C.**

Die Rückwärtszählung beginnt sofort und kann jeder Zeit auf dem Display mit einem einfachen Druck auf die Taste **1.** gezeigt werden.

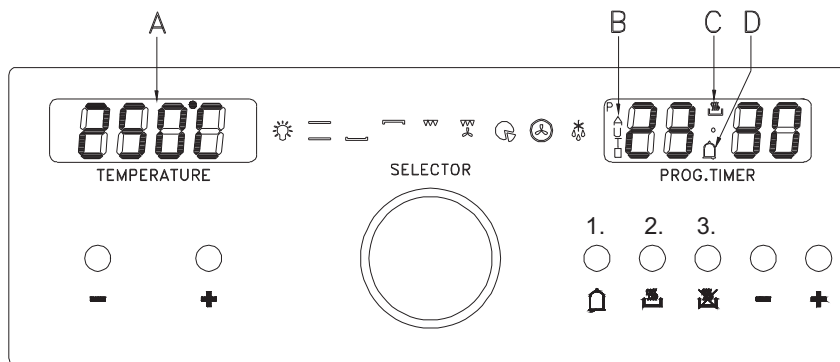
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, erlischt das Symbol **C.** und es ertönt ein Hörsignal, das durch Drücken der Taste **1.** abgestellt wird.

Achtung!

Durch einen Stromausfall werden die programmierten Funktionen, einschließlich der Uhr gelöscht.

Keht der Strom zurück, erscheinen drei blinkende Nullen: Drücken der Taste **1.** und man kann neu programmieren.

3. ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER MIT THERMOSTAT



- A Temperatur
- B Automatisches Programm
- C Dauer und Funktionsweise Handbetrieb
- D Minutenkontrolle

Funktion

1. Minutenzähler
 2. Dauer der Back-Bratzeit
 3. Ende der Back-Bratzeit
- ' - ' Lläuft in der Nummerierung aller Programmierungen rücwärts
' + ' Lläuft in der Nummerierung aller Programmierungen vorwärts

Einstellung der Uhr

Den Herd einschalten. Am Display erscheint blinkend 00.00.

Zur Einstellung der Uhr, gleichzeitig die Tasten Dauer (2) und Kochende (3) drücken und die Tasten +/- betätigen, bis man die gewünschte Tageszeit erreicht. Mit Taste "+" erhöht sich die Zeit, mit Taste "-" verringert sie sich mit einer Geschwindigkeit, die zur Dauer des Drucks auf die Taste direkt proportional ist. Wenn die Tageszeit ca. 7 Sekunden nach dem letzten Vorgang gespeichert sein wird, wird der Punkt zwischen Stunden und Minuten nicht mehr blinken.

Zur Aktualisierung der Uhrzeit den Vorgang wiederholen.

Handbetrieb

Indem man gleichzeitig auf die Tasten (2) oder (3) drückt (wobei das "AUTO-Symbol" (B) gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol (C) auf.

Jedes andere, vorher eingestellte Programm wird gelöscht.

Halbautomatische Funktionsweise mit Dauer der Brat-/Backzeit

Die Taste (2) für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und dieselbe mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Kochtopfsymbol (C) und "AUTO-Symbol"(B). Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, schalten sich das Kochtopfsymbol (C).

Das akustische Signal tritt in Funktion und das "AUTO-Symbol" (B) beginnt zu blinken. Das Kochen ist beendet.

Halbautomatische Funktionsweise mit Ende der Brat-/Backzeit

Die Taste (3) für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die "AUTO-Symbol" (B) und Kochtopfsymbol (C) leuchten auf. Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, sind das Relais und das Kochtopfsymbol (C) ausgeschaltet. Das akustische Signal tritt in Funktion und das "AUTO-Symbol" (B) beginnt zu blinken.

Vollständiger Automatischer Funktionsweise

1) Die Taste (2) für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten "+" und "-" einstellen.

2) Die Taste (3) für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten "+" und "-" einstellen.

3) Die Temperatur und das Kochprogramm mit dem Thermostatdrehknopf und dem Drehknopfs des Betriebswählschalters einstellen.

Nach diesen Einstellungen wird das "AUTO-Symbol" (B) erscheinen, was bedeutet, dass der Backofen programmiert ist. Das Symbol Topf (C) erscheint und der Herd erwärmt sich, wenn die am Display gezeigte Uhrzeit mit der Uhrzeit für Kochbeginn übereinstimmt.

Uhrzeit Kochbeginn= Uhrzeit Kochende - Kochdauer

Beispiel: Kochdauer 45 Minuten und Ausschalten des Backofens um 14:00 Uhr.

- Auf (F) und "+" drücken, bis 0.45 eingestellt ist.

- Auf (G) und "+" drücken, bis 14.00 eingestellt ist.

Nach diesen Vorgängen werden die aktuelle Uhrzeit und das Symbol "AUTO" (B) wieder am Display gezeigt. Das Symbol "AUTO" (B) bedeutet, dass unsere Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (45 Minuten vor 14.00 Uhr) schaltet sich der Backofen automatisch ein. Während des Kochens werden das Kochtopfsymbol (C) und das "AUTO-Symbol" leuchten auf. Um 14.00 schaltet sich der Backofen automatisch aus und das "AUTO-Symbol" blinken.

Das akustische Signal tritt in Funktion und das Kochtopfsymbol (C) ausgeschaltet.

Minutenzähler

Die Funktion Minutenzähler (1) auswählen. Die Zeit ist fest auf 5 Minuten eingestellt, um diese zu ändern, Tasten +/- drücken.

Wenn der Punkt zwischen Stunden und Minuten und das Symbol (1) zu blinken beginnen, bedeutet dies, dass die Rückwärtszählung begonnen hat.

Am Display wird die Rückwärtszählung in Stunde und Minuten gezeigt; durch Druck auf das Symbol (1) kann gewählt werden, ob die Rückwärtszählung oder die Tageszeit gezeigt werden soll.

Akustisches Signal

Das akustische Signal bleibt 7 Minuten lang aktiv, nachdem der Minutenkontrollzyklus (1) oder das Brat-/Backprogramm (2) beendet sind. Das Signal wird ausgeschaltet, indem man auf eine der Funktionstasten drückt. Die Lautstärke des akustischen Signals kann durch Betätigung der Taste "-" geändert werden, wenn diese ca. 2 Sekunden mit Display in Position Uhrzeit gedrückt wird. Es besteht die Wahl zwischen 3 verschiedenen Lautstärken.

Kontrolle des Programmstatus

Man kann die Restzeiten eines Programms jederzeit sehen, indem die entsprechende Funktion nochmals gewählt wird.

Ermittlung eines Programmierungsfehlers

Wenn ein Programmierungsfehler vorliegt, aktiviert sich das akustische Signal und das Symbol "AUTO" (B) beginnt ein intermittierendes Blinken.

Löschen eines Programms

Das Löschen eines Programms erfolgt durch gleichzeitigen Druck auf Taste (2) Dauer und Kochende (3).

Betriebswahl

Zur Wahl der folgenden Betriebsarten, den Drehknopf des Wahlschalters drehen. Die auf dem Display gezeigte Temperatur kann mit den linken Tasten +/- mit Variationen von 5°C geändert werden, ausgehend von min. 40°C bis max. 250°C. Das Symbol °C blinkt bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur.

Folgende Betriebsarten werden auf dem Display gezeigt:



Licht



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

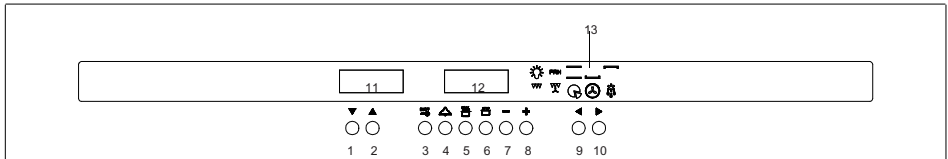


Auftaustufe



250°C

4. ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER



TASTEN FUNKTIONEN

1. Temperatursenkung
2. Temperaturerhöhung
3. ON/OFF (EIN/AUS) und Blockierung der Bedienfunktionen
4. Minutenzähler
5. Kochdauer
6. Ende des Kochvorgangs
7. Zeit verringern
8. Zeit erhöhen
9. Wahl des Kochprogramms
10. Wahl des Kochprogramms

11. Display Temperatur
12. Display Minutenzähler
13. Display Gar-Funktionen

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige des Minutenzähler.

Der Herd ist noch nicht aktiviert: zu diesem Zweck muss zunächst die "Einstellung der Uhr" vorgenommen werden.

EINSTELLUNG DER UHR

Gleichzeitig die Tasten **5.** und **6.** drücken und loslassen und mit den Tasten **7.** und **8.** die genaue Uhrzeit einstellen. Die Einstellung muss innerhalb von 3 Sekunden vorgenommen werden, während auf der Anzeige blinkende Punkte zu sehen sind.

Nach dem Einstellen warten bis die beiden Leuchtpunkte aufhören zu blinken.

Bitte beachten: Bei abgeschaltetem Ofen reduziert sich die Leuchtintensität der Uhr. Bei Berühren einer beliebigen Taste kehrt die maximale Leuchtintensität der Uhr wieder für 60 Sekunden zurück.

AKUSTISCHE SIGNALE

Verschiedene Funktionen des Herdes werden durch akustische Signale angezeigt, z.B. das Ende des Kochvorgangs.

Die Lautstärke der Signale kann verändert werden: beim Drücken der **7.** Taste bei ausgeschaltetem Herd (OFF), gibt der Herd die 3 möglichen Einstellniveaus wieder. Es wird automatisch das zuletzt wiedergegebene Niveau eingestellt.

HERD EINSCHALTEN

Die Taste **3.** drücken und wieder loslassen; ein akustisches Signal (Piep) ertönt.

Auf der Anzeige des Minutenzähler erscheint der Hinweis **ON**, das Symbol der **Glühbirne** leuchtet auf und das Innenlicht des Herdes schaltet sich ein.

Nun kann eine Kochfunktion eingestellt werden.

MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler dient lediglich als Zeituhr und ist von den Kochfunktionen völlig unabhängig. Er kann sehr nützlich beim Einstellen eines Signals für das Ende des Kochvorgangs sein. Kann auch bei ausgeschaltetem Herd benutzt werden.

Zur Einstellung des Minutenzählers, den Herd mit **3.** einschalten, dann die **4.** drücken: die Anzeige springt auf Null und die zwei Punkte beginnen zu-blinken; mit den Tasten **7.** und **8.** innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Zeit bis zu einer maximalen Dauer von 23 Stunden und 59 Minuten einstellen; nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol der **Glocke** blinkt. Um das akustische Signal und das Blinken des Symbole abzustellen, genügt es, eine der folgenden Tasten drücken: **4-5-6-7-8.**

MANUELLER BETRIEB OHNE ZEITEINSTELLUNG

Den Herd einschalten und mit den Tasten **9.** und **10.** eine der möglichen Kochfunktionen auswählen: für jede Kochart schlägt. Der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten **1.** und **2.** verändert werden kann.

Der Herd beginnt, sich auf die eingestellte Temperatur auf zu heizen und das Celsius Grad Symbol ° blinkt, um den Heizbetrieb anzuzeigen.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal und das Grad Symbol hört auf zu blinken.

Zum Ausschalten des Herds, die Taste **3.** drücken und wieder loslassen.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTER KOCHDAUER

Zum Einstellen der Kochzeit

Den Herd einschalten, indem die Taste **3.** gedrückt und wieder losgelassen wird; dann die **5.** drücken und wieder loslassen. Auf dem Minutenzähler-Display leuchtet das Symbol **A** auf. Die gewünschte Kochzeit mit den Tasten **7.** und **8.** bis zu einer maximalen Dauer von 10 Stunden und 00 Minuten einstellen.

Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Minutenzähler wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten **9.** und **10.** eine Kochfunktion ausgewählt werden. Auf dem Minutenzähler-Display leuchtet das Symbol Kochtopf auf. Für jede Kochfunktion schlägt der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten **1.** und **2.** verändert werden kann.

Der Herd beginnt den Kochvorgang mit der eingestellten Zeit, nach deren Ablauf er automatisch abschaltet.

Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Minutenzähler-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole Topf und **A** blinken. Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: **4-5-6-7-8.**

Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol Glühbirne auf schaltet sich das Licht im Ofen ein. Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste **3.** drücken und wieder loslassen.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELTEM ENDE DES KOCHVORGANGS

Zum Einstellen der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs

Den Herd durch Drücken und Wieder loslassen der Taste **3.** einschalten, dann die Taste **6.** drücken und wieder loslassen. Auf dem Minutenzähler-Display leuchtet das Symbol **A** auf. Mit den Tasten **7.** und **8.** die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs einstellen, das innerhalb der nächsten 23 Stunden und 59 Minuten liegen muss.

Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Minutenzähler wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten **9.** und **10.** eine der verfügbaren Kochfunktionen auswählen. Auf dem Minutenzähler-Display leuchtet das Symbol Kochtopf auf. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten **1.** und **2.** verändert werden kann. Der Herd beginnt mit dem Kochvorgang und setzt ihn bis zur eingestellten Uhrzeit fort; dann schaltet er automatisch ab.

Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Minutenzähler-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole **Topf** und **A** blinken. Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: **4-5-6-7-8.**

Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol Glühbirne auf schaltet sich das Licht im Ofen ein. Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste **3.** drücken und wieder loslassen.

AUTOMATIKBETRIEB

Zum Einstellen der Kochdauer und der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs.

Den Herd durch Drücken und Wieder loslassen der Taste **3.** einschalten; dann die Taste **5.** drücken und mit den Tasten **7.** und **8.** die gewünschte Kochdauer einstellen. Es ertönt erneut ein akustisches Signal und die Punkte hören auf zu blinken, um die Übernahme der eingestellten Uhrzeit bestätigen.

Auf dem Display wird weiterhin die ausgewählte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und die ausgewählte Kochfunktion angezeigt. Das Licht im Ofen schaltet sich aus.

Mit den Tasten **9.** und **10.** eine Kochfunktion auswählen. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten **1.** und **2.** verändert werden kann. Nachdem die Punkte des Minutenzählers aufgehört haben zu blinken, geht der Herd in die verzögerte Kochmodalität über. Sowohl die Temperatur als auch die eingestellte Funktion können durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs verändert werden. Der Herd wird später automatisch für die eingestellte Dauer aktiviert und wird zur angegebenen Uhrzeit ausgeschaltet.

Nach Ende des Kochvorgangs zur eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen, das Minutenzähler-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und die beiden Symbole **Topf** und **A** blinken.

Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: **4-5-6-7-8.**

Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste **3.** drücken und wieder loslassen.

EINSCHRÄNKUNGEN FÜR DIE ANWENDUNG DER AUTOMATISCHEN UND HALBAUTOMATISCHEN KOCHFUNKTIONEN

Die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktionen sind nicht mit den Funktionen des zeitgesteuerten Kochvorgangs kompatibel, daher gilt:

- Wenn eine dieser beiden Funktionen aktiviert ist, kann weder die Dauer noch das Ende der Kochzeit eingestellt werden.
- Wenn der Herd mit dem automatischen Kochmodus programmiert wurde, können die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktion nicht aktiviert werden.

SYMBOLE AUF DEM DISPLAY

Topf: wenn dieses Symbol aufleuchtet, ist eine Kochfunktion aktiviert.

Das Topf Symbol leuchtet hingegen nicht, wenn die Funktionen Licht, PHR (Vorheizen) und Abtauen aktiv sind..

Wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines zeitgesteuerten Kochvorgangs an. Während des automatischen Betriebs bleibt das Symbol ausgeschaltet und leuchtet erst auf, wenn das Herd Programm gestartet wird.

A (Automatik): wenn dieses Symbol aufleuchtet, zeigt es an, dass eine Kochzeit eingestellt wurde; wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines eingestellten Kochvorgangs an.

Glocke: wenn die Glocke aufleuchtet, zeigt sie an, dass der Minutenzähler aktiviert wurde; wenn sie blinkt, zeigt sie das Ende der eingestellten Minutenzeit an.

AUSWAHL DER KOCHTEMPERATUR

Während der Herd eingeschaltet ist, kann mit den Tasten **1.** und **2.** die Temperatur in 5°-Schritten auf einen auf dem Display angezeigten Wert zwischen Mindest- und Höchsttemperatur eingestellt werden.

Bitte beachten: für jede Kochfunktion ist eine Richttemperatur vorprogrammiert, die nach Belieben mit den Tasten **1.** und **2.** verändert werden kann.

AUSWAHL DER KOCHFUNKTIONEN

Während der Herd eingeschaltet ist und die Tasten **9.** und **10.** aktiviert werden, schalten sich die entsprechenden Symbole nacheinander ein, um die Auswahl der gewünschten Kochfunktion zu ermöglichen.

FUNKTIONEN:



HERDLICHT

Das innere Licht des Herdes wird durch Drücken und Wieder loslassen der Taste **3.** eingeschaltet; zum Ausschalten erneut die Taste **3.** drücken und dann wieder loslassen.

Beim Auswählen einer Kochfunktion schaltet sich das innere Herd licht ein und brennt bis 3 Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Während einer Kochfunktion oder beim Abtauen kann das Herd licht durch Drücken einer der folgenden Tasten wieder eingeschaltet werden: **4-5-6-7-8.** Das Licht bleibt eine Minute lang eingeschaltet. Das Herd licht kann auch eingeschaltet werden, wenn die Blockierung der Bedienfunktionen aktiv ist, indem eine der folgenden Tasten gedrückt wird: **4-5-6-7-8.**

PRH VORHEIZFUNKTION

Mit dieser Funktion kann der Herd vor Auswahl der Kochfunktion vor geheizt werden. Auf der Temperaturanzeige bewegt sich ein Symbol.

Der Vorheizprozess endet mit dem Erreichen der vorprogrammierten (unveränderlichen) Temperatur; daraufhin ertönt ein akustisches Signal und werden das Symbol der Glühbirne und das Herdlicht eingeschaltet; jetzt kann mit den Tasten **9.** und **10.** der gewünschte Kochzyklus ausgewählt werden.



TRADITIONELLES GAREN

Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, ist es angezeigt ihn vorzuheizen.



UNTERHITZE

Kochfunktion für besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



OBERHITZE

Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen / Kochen.



GRILL

Dient zum Grillen von Speisen.



HEISSLUFTGRILL

Dient zum sanfteren Grillen von Speisen.



PIZZASTUFE

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die heiß Luft in Betrieb.

Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.

Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen am besten.



GAREN MIT VENTILATION

Diese Garart ermöglicht eine geregelte und gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen. Es können zwei verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch), mit Berücksichtigung der Gar-Zeiten zubereitet werden.



AUFTAUEN

Die Backofenbeleuchtung und die grüne Kontrollleuchte schalten sich wie bei allen anderen Funktionen ein. Nur das Gebläse setzt sich in Betrieb, da der Thermostat nicht in Betrieb ist, wird keine Wärme erzeugt. Die Backofentür muss geschlossen sein. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel mit nur einem 1/3 des normalerweise üblichen Zeitaufwandes aufgetaut.

WEITERE FUNKTIONEN

MODUS ABGESCHALTETER HERD

Bei abgeschaltetem Herd sind die Temperatur- und Funktionsanzeige nicht aktiv, während das Minutenzähler-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

FUNKTION ZUR BLOCKIERUNG DER BEDIENTUNKTIONEN (KINDERSICHERUNG)

Diese Funktion kann jederzeit aktiviert werden, um die Manipulation des Herdes durch Kinder zu verhindern.

Bei abgestelltem Herd verhindert diese Funktion insbesondere, dass er eingeschaltet wird; bevor irgendeine Kochfunktion aktiviert werden kann muss daher erst die Blockierung entschert werden.

Zum Einschalten der Blockierung für die Bedientfunktionen die Taste **3.** gedrückt halten, bis das **Schlüsselsymbol** angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann **ON** drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Bitte beachten: bei eingeschalteter Blockierung kann keine Kochfunktion aktiviert, sondern nur der Minutenzähler eingestellt werden.

Wenn die Blockierung hingegen nach der Einstellung einer beliebigen Kochfunktion (manueller Betrieb, Halbautomatik, Automatik) aktiviert wird, kann nur der Minutenzähler verstellt oder der Herd durch Drücken und Wieder loslassen der Taste **3.** ausgeschaltet werden. Beim Drücken jeder beliebigen anderen Taste hingegen erinnert die Anzeige des **Schlüsselsymbols** daran, dass die Kindersicherung aktiv ist.

Durch das manuelle oder automatische Abschalten des Herds wird die Blockierung der Bedientfunktionen nicht aufgehoben. Zum Aufheben der Blockierung der Bedientfunktionen die Taste **3.** gedrückt halten, bis das **Schlüsselsymbol** angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann **OFF** drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an. Wenn der Herd blockiert ist, kann er nicht durch Drücken der Taste **3.** eingeschaltet, sondern nur ausgeschaltet werden.

TASTE ON/OFF

Mit der Taste **3.** kann jederzeit und egal welche Funktion eingestellt ist, der Herd ausgeschaltet werden.

Alle Kocheinstellungen werden in diesem Fall annulliert. Für den nächsten Kochvorgang die entsprechenden Anweisungen von Anfang an befolgen. .

Wenn der Herd eingeschaltet ist und die Bedientfunktionen blockiert sind, wird der Herd durch Drücken und Wieder loslassen der Taste **3.** ausgeschaltet, ohne dass jedoch die Blockierung deaktiviert wird.

Zum Deaktivieren der Blockierung die Taste **3.** mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten: das Display zeigt daraufhin erst das **Schlüsselsymbol** und dann "**OFF**" an, danach erscheint wieder die Uhrzeit.

SYMBOL “ ° “

Zeigt die Grad zahl an. Wenn das Symbol blinkt, wird der Herd gerade auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Wenn es kontinuierlich angezeigt wird, bedeutet dies, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

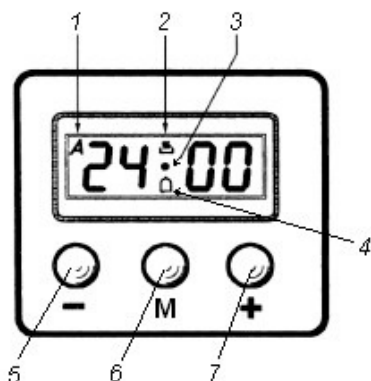
ANNULLIERUNG DER EINSTELLUNGEN VON KOCHDAUER UND ENDE DES KOCHVORGANGS

Die Einstellungen für die Kochdauer und die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **5.** und **6.** annulliert werden.

Achtung: Der Herd bleibt jedoch eingeschaltet, und zwar mit der ausgewählten Funktion im manuellen Modus (ohne Zeiteinstellung).

Die Kochdauer und/oder die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können daraufhin neu eingestellt oder der Herd durch Drücken und Wieder loslassen der Taste **3.** ganz abgeschaltet werden.

5. FUNKTIONEN DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS 3-TASTEN



Bedeutung der Symbole auf dem Display:

1	A *	Automatikprogramm wird ausgeführt. (* : Auch „Auto“ im senkrecht).
2		Bei dieser Anzeige ist der Backofen manuelle-betriebsbereit.
3	•	Wenn dieses Symbol blinkt, wartet der Programmierer auf eine Eingabe über die Tastatur.
4		Leuchtet es, ist der Alarm-Timer in Betrieb.
5	-	Taste zum Heruntersetzen der Ziffern während der Zeiteinstellungen der Timer. Dient auch zur Auswahl der gewünschten Lautstärke (3 Stufen).
6	M	Taste "Mode", um auf die vom Programmierer vorgesehenen Programmoptionen zuzugreifen.
7	+	Taste zum Heraufsetzen der Ziffern während der Zeiteinstellungen der Timer.

Erste Inbetriebnahme

Wenn der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem etwaigen Stromausfall blinken die Ziffern auf dem Display und der Buchstabe A. In diesem Zustand kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und/oder den Backofen betriebsbereit zu machen, für 2 Sek. die Taste M drücken und gedrückt halten. Der Buchstabe A erlischt und die angezeigten Ziffern leuchten ständig.

Wenn der kleine Punkt (3) blinkt, die Taste - oder die Taste + drücken, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen.

Die eingestellte Zeit wird vom Programmierer kurz nach dem Loslassen der Taste übernommen.

Anmerkung: Der Backofen kann seine Gar Funktionen nur ausführen, wenn auf dem Display des Programmierers das Symbol (2) leuchtet.

Alarm-Timer

Die Funktion des "Timers" besteht einzig und allein aus einer akustischen Meldeeinrichtung, die maximal auf einen Zeitraum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Symbol (4) und es ertönt ein akustisches Signal, das nach 7 Minuten automatisch endet, oder durch Drücken einer beliebigen Taste.

Um den Timer einzustellen, die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis das Symbol (4) zu blinken beginnt.

Eingeben, nach wie vielen Stunden und/oder Minuten der Alarmton aktiviert werden soll, mit der Taste + oder der Taste - für das Herauf- oder Heruntersetzen der Ziffern auf dem Display. Die Taste + oder - nach Erreichen der gewünschten Zeit loslassen. Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit angegeben, zusammen mit dem Symbol (4). Das Rückwärts zählen beginnt sofort.

Halbautomatisches Garen

Gardauer:

Nach Auswählen einer der verfügbaren Garfunktionen und Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, um Zugriff auf den Programmiermodus zu erhalten. Das Symbol (4) leuchtet auf. Loslassen und die Taste M erneut drücken. Auf dem Display beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die Aufschrift : " dur ". Letztere erscheint abwechselnd mit der Anzeige der Ziffern: 0° 00. Gewünschte Gardauer durch Drücken der Tasten - oder + einstellen. (Einstellbare Höchstzeit 10 Stunden).

Die eingestellte Zeit wird vom Programmierer nach einigen Sekunden automatisch verarbeitet, oder durch wiederholtes Drücken der Taste M, bis wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Die Symbole A und (2) leuchten auf.

Am Ende der Garzeit wird ein akustisches Signal abgegeben und der Backofen schaltet sich automatisch aus. Siehe nachfolgende Kapitel Alarmton abstellen und Ofen wieder betriebsbereit machen.

Gärende:

Nach Auswählen einer der verfügbaren Garfunktionen und Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, um Zugriff auf den Programmiermodus zu erhalten. Das Symbol) leuchtet auf.

Loslassen und die Taste M erneut drücken.

Auf dem Display beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die Aufschrift : " dur ". Taste M erneut drücken. Auf dem Display erscheint die Aufschrift: " End ". Letztere erscheint abwechselnd mit der Anzeige der Ziffern: 0° 00.

Einstellen der vorgesehenen Uhrzeit für das Gärende durch Drücken der Taste - oder +. (Einstellbare Höchstzeit 10 Stunden).

Die eingestellte Zeit wird vom Programmierer nach einigen Sekunden automatisch verarbeitet, oder durch wiederholtes Drücken der Taste M, bis wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

Das Garen beginnt sofort, während auf dem Display des Programmierers nach einigen Sekunden wieder die aktuelle Uhrzeit erscheint. Die Symbole A und (2) leuchten auf.

Nach Erreichen des vorgesehenen Gärendes wird ein akustisches Signal abgegeben und der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Siehe nachfolgende Kapitel Alarmton abstellen und Ofen wieder betriebsbereit machen

Automatisches Garen

Eine Zeit für die GARDAUER einstellen, nach den Anweisungen im Kapitel GARDAUER, und anschließend die Zeit für das Gären nach den Angaben im vorherigen Kapitel eingeben. (Die maximal einstellbare Zeit für das Gären beträgt 24 Stunden). Der Backofen wird automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit eingeschaltet, die der Differenz zwischen vorgesehenem Gären und der Garzeit entspricht.

Während der Wartezeit, bevor der Backofen mit dem Aufheizen beginnt, wird auf dem Display das Symbol A und die aktuelle Uhrzeit dargestellt, um anzuzeigen, dass ein automatisches Programm ausgeführt wird. Das Einschalten des Ofens wird dagegen durch das Symbol (2) angezeigt.

Nach Erreichen des eingegebenen Gärendes wird ein akustisches Signal abgegeben und der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Siehe nachfolgende Kapitel Alarmton abstellen und Ofen wieder betriebsbereit machen.

Alarmton abstellen

Um das akustische Signal manuell abzustellen, eine beliebige Taste drücken.

Backofen wieder betriebsbereit machen

Nach einem halbautomatischen oder automatischen Garprozess wird anschließend auf dem Display, neben der aktuellen Uhrzeit, auch das blinkende Symbol A dargestellt. In diesem Zustand sind die Heizelemente des Ofens, einschließlich des Lichts, von der Stromversorgung abgetrennt.

Um den Backofen wieder betriebsbereit zu machen, die Taste M drücken und gedrückt halten, bis das Symbol (2) aufleuchtet und der Buchstabe A erlischt.

WEITERE FUNKTIONEN DES PROGRAMMIERERS

Löschen eines Garprogramms

Halbautomatisch oder automatisch

Um ein halbautomatisches oder automatisches Garprogramm zu löschen, bei leuchtendem Symbol A gleichzeitig die Tasten - und + für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis zum Aufleuchten des Symbols (2) und dem Erlöschen von Buchstabe A

Löschen des Timer-Alarms

Um das Zählen des Timer-Alarms zu löschen, bei leuchtendem Symbol (4) die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis zum Blinken des Symbols (4). Wiederholt die Tasten - und + drücken.

Den Status der Funktionen prüfen

Die eingestellte oder verbleibende Zeit für jede vom Programmierer angebotene Funktion kann am Display aufgerufen werden, durch Zugriff auf den Programmiermodus mit der Taste M. Taste M drücken und für mindestens 2 Sek. gedrückt halten, oder bis zum Aufleuchten des Symbols (4) auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt oder eine Reihe von Nullen, wenn der Timer deaktiviert ist. Taste M erneut drücken. Auf dem Display erscheint die Aufschrift "dur" und anschließend abwechselnd die verbleibende Zeit oder eine Reihe von Nullen (Timer deaktiviert).

Drückt man nochmals die Taste M wird die Zeit für das Gärrende mit der Aufschrift "End" angezeigt.

Einstellung der aktuellen Uhrzeit oder Ändern der Lautstärke des Alarms

Mit dem Programmierer im Standard-Modus und dem leuchtenden Symbol (2) gleichzeitig die Tasten - und + für mindesten 2 Sek. drücken, oder bis der kleine Punkt (3) zu blinken beginnt.

Um die Uhrzeit auf dem Display zu aktualisieren, die Taste + oder die Taste - drücken

Um die Lautstärke des Alarms zu ändern, die Taste M drücken.

Auf dem Display erscheint die Aufschrift: to n... , gefolgt von einer Nummer.

Mit der Taste - die gewünschte Lautstärke auswählen.

Anmerkung Nummer 1 entspricht der höchsten Lautstärke.

Anzahl der wählbaren Lautstärken: 3.

Achtung:

Durch einen Stromausfall werden die programmierten Funktionen, einschließlich der Uhr, gelöscht.

Nach Wiederherstellung der Stromversorgung muss der Programmierer neu programmiert werden.

1. ERSATZ DER GLÜHBIRNE DER OFENBELEUCHTUNG

Zuerst die Stromzufuhr unterbrechen. Falls die Glühbirne der Ofenbeleuchtung ausgetauscht werden muß, muß man die Schutzabdeckung "A" entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, die Glühbirne austauschen und dann die Schutzabdeckung "A" wieder anbringen.

Achtung: der Ofen ist mit einer Glühbirne ausgestattet, die folgende Merkmale hat: 25 W – Schraubsockel E-14 – T 300°C

Die mit diesem Gerät mitgelieferte Lampe ist eine „Lampe für Spezialgebrauch“ und darf nur beim gelieferten Gerät eingesetzt werden; sie ist nicht für die Hausbeleuchtung geeignet.

2. WIE MAN DIE BACKOFENTÜR ABNIMMT

Um die Backofenreinigung zu erleichtern, kann die Backofentür durch Einwirken auf die Scharniere auf folgende Weise ausgehängt werden:

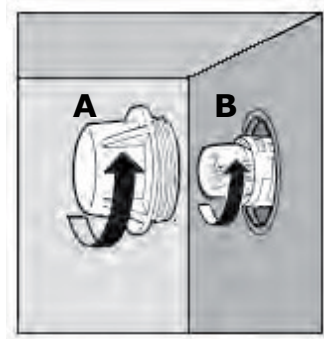
Die Scharniere A sind mit 2 beweglichen Steckbrücken B versehen.

Wenn die Steckbrücken B angehoben sind, sind die Scharniere aus ihrem Sitz ausgehängt.

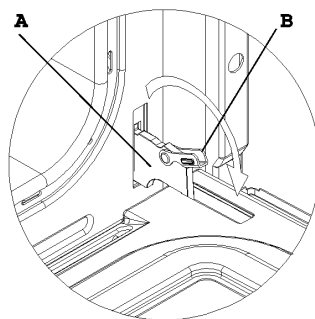
Jetzt kann man die Tür hochheben und nach außen ziehen, dabei die Tür nahe den Scharnieren anfassen. Um die Tür wieder einzuhängen:

Die Scharniere in ihre Nuten einschieben und die Tür ganz öffnen. Bevor die Tür geschlossen wird, die beweglichen Steckbrücken B in ihre Ausgangsstellung bringen.

1.



2.



HERAUSNEHMEN DER INTERNEN GLASSCHEIBE AUS DER OFENTÜR

Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden, da diese Schäden verursachen können. Kratzer auf der Oberfläche der Glasscheibe können gefährliche Defekte verursachen.

Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

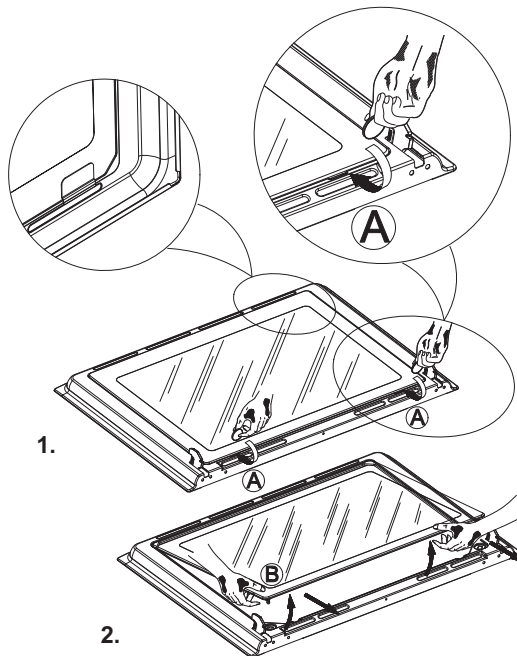
Um die interne Glasscheibe aus der Ofentür zu entfernen, eine Münze als Hebel in den Rillen (A) ansetzen, bis die beiden Füße (B) aus ihren Sitzen kommen (Abb. 1).

Die Scheibe anheben, wie auf Abbildung 2 zu sehen ist, und von oben herausnehmen.

Um die Scheibe wieder einzusetzen, die beiden oben beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Die Scheibe einsetzen und dazu an der Innenseite der Tür aufsetzen und in Position

drücken. Gegen die Scheibe drücken, bis die Füße in ihrer ursprünglichen Stellung einrasten (Abb. 2).



1. Installierung der Selbst reinigenden Wänden (wenn Ausrüstung)

Die Platte (A) mit 4 selbst schneidenden Schrauben befestigen.

Die Platten (C) an die Seitenwände des Backofens lehnen und die vorher entfernten Gitter darauf befestigen.

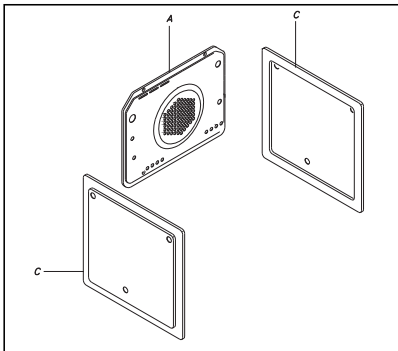
Die vorher entfernten Zubehörteile wieder in den Backofen schieben und befestigen.

2. Zubehörteile (wenn Ausrüstung)

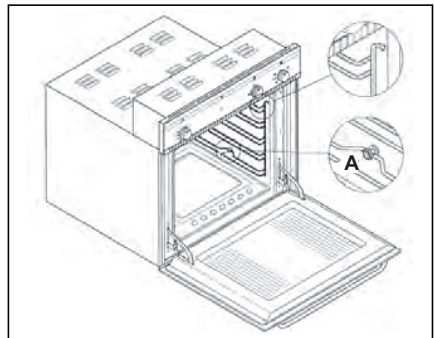
Der Backofen kann Auflagegitter haben, die an den Wänden befestigt werden und in die man die Roste und das Ofenblech schiebt.

Um die Auflagegitter zu entfernen, soll man das Detail "A" leicht durch Druck betätigen.

1.



2.



REINIGUNG UND WARTUNG DES BACKOFENS

Wichtig: Bevor man mit der Wartung beginnt, muss der Backofen immer erst vom Stromnetz getrennt werden (den Stecker aus der Steckdose ziehen oder durch einen allpoligen Schalter auf der Versorgungsleitung der elektrischen Anlage den Strom abstellen).

Backofenreinigung:

Nach jeder Benutzung den Backofen auskühlen lassen und ihn reinigen, damit ein wiederholtes Erhitzen der Verkrustungen vermieden wird.

Handelt es sich um hartnäckigen Schmutz, ein spezielles Produkt für die Backofenreinigung benutzen und den Hinweisen auf der Verpackung folgen.

Außen mit einem in lauwarmen Wasser angefeuchteten Schwamm abwischen.

Keine Scheuermittel, Metallputzkissen, elektrische Dampfreiniger oder entflammbare Produkte verwenden.

Keine scheuernden Materialien oder Substanzen für die Reinigung der Glasscheiben verwenden.

Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und dabei ein Produkt für die Backofenreinigung benutzen.

Die Glasscheibe der Backofentür kann leicht abgenommen und so bequem gereinigt werden, indem man die vier seitlichen Schrauben abschraubt.

ACHTUNG: für die folgenden Vorgänge Schutzhandschuhe tragen.

TABLE

Déclaration de conformité CE	127
Recommandations générales	127
Branchement électrique	129
Instructions d'installation	131
Le première usage du four	131
Fonctions de cuisson du four	131
Table de cuisson	134
Utilisation du grill	135
Utilisation du tournebroche	135
Minuterie à alarme sonore 60'	136
Minuterie de fin de cuisson 120'	136
Programmateurs analogiques (1-2)	137
Programmateurs électroniques (1-5)	139
Remplacement de la lampe	159
Démontage de la porte du four	159
Retrait du panneau en verre interne	160
Les panneaux autonettoyants	161
Nettoyage des guides latérales	161
Nettoyage et entretien du four	162

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil est conforme aux suivantes directives CE :

93/68/CEE: Normes Générales

2006/95/CE: Basse tension

2004/108/CEE: Compatibilité électromagnétique

Règlement CE n° 1935/2004: Aptitude des matériaux en contact avec les aliments.

RECOMMANDATIONS GENERALES

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil.

Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.

Attention: la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).

Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La cuisson développe de la chaleur et la porte de l'appareil peut atteindre une température élevée, surtout s'il s'agit d'une porte vitrée : ne pas toucher la porte et éloigner les enfants pour prévenir tout risque de brûlure.

Ce produit a été conçu pour une utilisation de type domestique.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée, erronée déraisonnable.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.

Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débrancher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.

Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.

Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.

Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.

Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.

Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyants, des sprays pour le four, etc.

Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.

Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure. Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.

N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.

Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement; laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.

Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

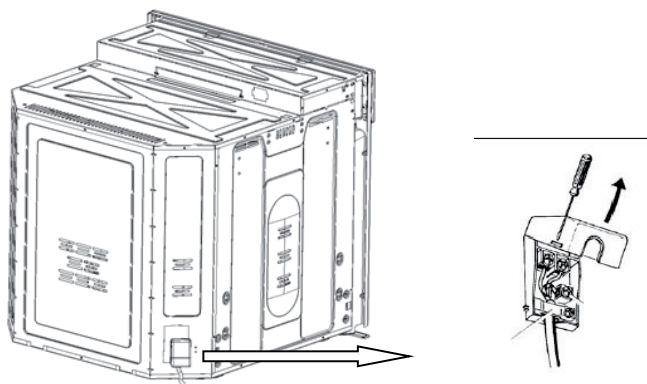
Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectuées en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour fonctionner avec du courant alterné, ayant une tension et une fréquence indiquées sur la plaque des caractéristiques se trouvant sur l'appareil.

Montage du câble d'alimentation



1. Ouvrir le bornier en faisant levier avec le tournevis sur les languettes latérales du couvercle, tirer et ouvrir le couvercle (voir la figure).
2. Installer le câble d'alimentation, dévisser la vis du serre-câble et les trois vis des contacts L-N, puis fixer les câbles sous les têtes des vis en respectant les couleurs:

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
VERT-JAUNE	- TERRE (\perp)

3. Fixer le câble dans la pince du câble prévue à cet effet.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau

Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un dispositif assurant la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion totale quand il s'agit d'une catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. Sur le câble, monter une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaque des caractéristiques.

Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50°C.

L'installateur a la responsabilité de faire un raccordement électrique correct et il est tenu de respecter les normes de sécurité.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- La prise soit mise à la terre et qu'elle soit conforme à la loi.
- La prise soit en mesure de supporter la charge maximale de puissance du four, indiquée sur le plaque des caractéristiques (voir ci-dessous).
- La tension d'alimentation soit comprise dans les valeurs indiquées sur la plaque des caractéristiques (voir ci-dessous).
- La prise soit compatible avec la fiche de l'appareil.
- Dans le cas contraire, remplacer la prise ou la fiche; ne pas utiliser de rallonges et prises multiples.
- Quand l'appareil est installé, on doit pouvoir accéder facilement au câble électrique et à la prise de courant.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

L'entreprise décline toute responsabilité si ces normes ne sont pas respectées.

Tension et fréquence d'alimentation:

220-240 V~ 50/60 Hz

Remplacement du câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser exclusivement des câbles de type:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

adaptés à la charge et à la température de fonctionnement.

Le câble de terre jaune-vert doit être plus long par rapport aux deux autres conducteurs d'environ 2 cm.

INSTALLATION

Important : toute intervention de réglage, maintenance, etc. ne doit être effectuée qu'après avoir débranché le four du réseau électrique.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil à encastrer, le meuble doit posséder des caractéristiques adaptées :

- les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière résistante à la chaleur;
- en cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à la température de 100°C.

Le four doit être installé dans une ouverture standard de 560 mm (comme dans les figures au début de ce manuel), soit sous un plan de travail, soit dans un meuble en colonne.

En insérant le four en colonne il est indispensable, pour assurer une bonne ventilation, de pratiquer des ouvertures comme indiqué sur la figure.

La fixation du four au meuble se fait au moyen de 4 vis "A" placées dans les trous, prévus à cet effet, du cadre.

Faire attention en insérant le four dans le trou, à ne pas prendre appui sur la porte; par ailleurs, ne pas soumettre la porte à des pressions excessives lorsqu'elle est ouverte.

Avertissement: si aucune ouverture n'est prévue dans la partie supérieure du meuble en colonne, dans la partie inférieure, effectuer un trou de 560 mm de large, 40-50 mm de haut .

Dimensions du four:

Hauteur:	591mm
Largeur:	597mm
Profondeur:	547mm

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIERE FOIS

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèchefrites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson.

Au cours de cette phase, aérer la pièce.

Rincer les lèchefrites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

FONCTIONS DU FOUR



Lampe du four

Fonction d'activation de l'éclairage uniquement dans la chambre de cuisson.



Sole ventilée

Cette cuisson est particulièrement délicate et lente. Elle est indiquée pour les plats délicats ou pour réchauffer des plats précuits. Aussi indiquée pour les plats de pâtisserie et en général pour les plats demandant une concentration de chaleur venant d'en bas.



Cuisson traditionnelle

Grâce aux résistances supérieure et inférieure, elle est adaptée à la préparation de n'importe quel type de plat et elle est particulièrement indiquée pour les viandes grasses. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



Cuisson traditionnelle avec ventilation

Elle est indiquée pour le pain, les fougasses, les lasagnes. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses). Quelques minutes avant la fin de la cuisson, inverser la position des aliments à l'intérieur du four.



Chaleur inférieur

La chaleur est dirigée du bas vers le haut sur les plats. Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments ou pour les cuissons lentes.



Chaleur supérieur

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour aliments délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.



Cuisson ventilée

Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four. Il est possible de cuire deux types de plats (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



Pizza

Ce type de cuisson est indiqué pour la pizza, les lasagnes et les plats à base de légumes. La résistance inférieure, la résistance circulaire et le ventilateur se mettent en marche simultanément. Est ainsi recréée une condition qui se vérifie dans les fours à bois.



Gril central (avec le tournebroche, où prévu)

La chaleur est dirigée sur les plats du haut vers le bas. Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour les petites quantités, les croque-monsieur, les sandwiches chauds, etc.



Gril central avec ventilation (avec le tournebroche, où prévu)

L'action du ventilateur, associée à l'action du gril permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers. On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.



Double grill (avec le tournebroche, où prévu)

Ce type de cuisson est indiqué pour des plats consistants (saucisses, poisson, etc.) qui requièrent l'action du gril sur toute la surface.



Double grill avec ventilation (avec le tournebroche, où prévu)

La chaleur est dirigée sur les plats des éléments chauffants supérieurs vers le bas. L'action du ventilateur combinée avec la double action du grill permet une cuisson rapide et profonde pour des plats particuliers. Cycle idéal pour rissoler et maintenir les sauces et les saveurs des aliments, par ex. steaks, hamburgers, légumes, etc. Il est conseillé de préchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.

Notes pour les fonctions avec grill:

Utiliser le grill en maintenant la porte fermée; choisir une température entre 200°C. L'insertion du tournebroche, où il est prévu, s'effectue simultanément à l'allumage du grill.



Décongélation

Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction. La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.

TABLE DE CUISSON

Plat	Température en °C	Niveau grille*	Temps de cuisson en minutes	
Gâteaux dans moule à pate battue			Conseillé	Personnelle
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pate brisée				
Fond de tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pate levée				
Fond de tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc (1 kg de farine)	200	3	25 - 35	
Petites pâtisserie				
Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à choux à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
Lasagnes	225	2	40 - 50	
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson bref (ex. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
Volailles				
Canard 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 4 kg	175	2	Environ 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes				
Pommes de terre au four	220	2	30 - 40	
Tarte de légumes	200	2	40 - 50	
Poisson				
Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	25 - 35	
Rôti de veau à la broche (500 g)			50 - 60	
Poulet à la broche			60 - 70	
* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant.				

Les informations dessus données sont indicatives puisque le mode et le temps de cuisson sont variables conformément à la qualité et quantité des aliments employés pour la cuisson.

COMMENT UTILISER LE GRILL

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas. Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible. Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud :

éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill.

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif:

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1e face	2e face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE (où prévu)

Il est possible d'utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante:

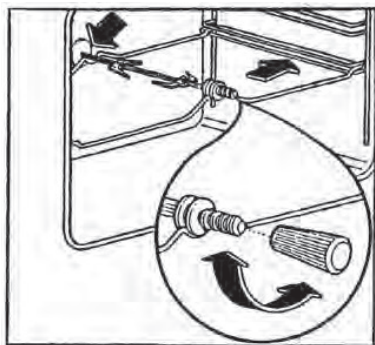
Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four.

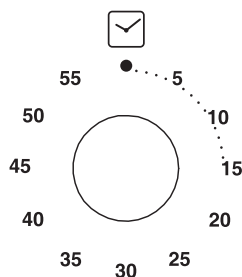
Placer le support pour la broche. Dévisser la poignée de la broche.

Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.

Placer le bouton de commande sur la position du tournebroche.

A la fin de la cuisson, visser la poignée sur la broche et retirer le tout du four.





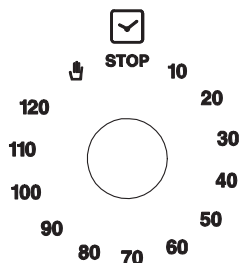
MINUTERIE À ALARME SONORE

Elle peut être réglée pour une période maximale d'une heure.

Le retentissement du signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four. Pour régler la minuterie, tourner le bouton à droite jusqu'à 60 minutes.

Ramener le bouton en le tournant à gauche sur le temps désiré.

Le signal sonore retentira une fois la durée choisie écoulée.



MINUTERIE DE FIN DE CUISSON 120 MINUTES

La fonction de ce programmateur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

Fonctionnement:

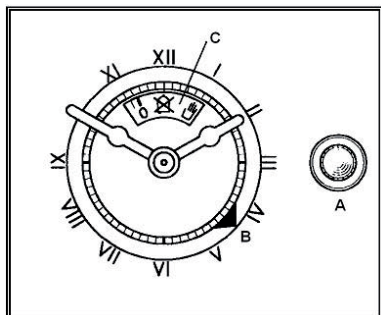
Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée.

Tourner le bouton du programmateur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). Une fois la durée choisie écoulée, le programmateur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.

Position manuelle:

Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton sur la position manuelle.

1. PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE



Régler l'heure en appuyant sur le bouton de commande A et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Sélectionner l'heure de début de cuisson en tirant vers l'extérieur le bouton de commande A et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'index mobile B avec l'heure de début cuisson désirée.

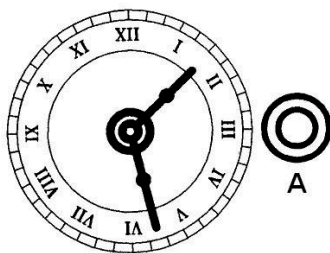
Sélectionner l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de commande A dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps désiré (max 180 minutes, comme est marqué sur le disque routant C) avec l'index de référence fixe (en correspondance du XII).

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et la sonnerie d'avertissement se met en fonction, on peut l'arrêter en tournant le bouton A jusqu'au symbole de la cloche.

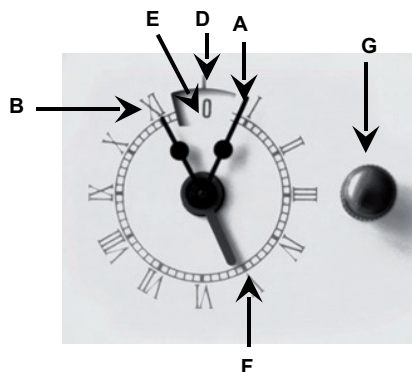
Si on veut utiliser le four en excluant l'horloge de programmation (fonctionnement manuel) il faut tourner le bouton A jusqu'à faire coïncider le symbole de la main avec l'index de référence fixe.

HORLOGE ANALOGIQUE

Pour la mise au point de l'heure exacte, appuyer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire le bouton A.



2. PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE



- A. Aiguille des minutes
- B. Aiguille des heures
- D. Index
- E. Temps de cuisson
- F. Début de cuisson
- G. - Pour régler l'heure: pousser et tourner dans le sens des aiguilles
- Pour régler la durée de cuisson: tourner dans le sens des aiguilles
- Pour régler le début de cuisson: tirer et tourner dans le sens des aiguilles.

HORLOGE

Pour mettre à l'heure, pousser et tourner l'axe **G** dans le sens horaire. Positionner les aiguilles **A** et **B** en face de l'heure exacte.

DUREE DE CUISSON

Fonction pour un départ immédiat et un arrêt automatique de la cuisson.



Durée maximum: 180 minutes avec double échelle (3 heures).

Pour régler la durée de cuisson, tourner l'axe **G** dans le sens des aiguilles et placer la graduation du disque **E** en face de l'index **D** du cadran.

La fin du temps de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après environs 3 minutes, le disque **E** affiche «0» ou «~~X~~».

Cette sonnerie peut-être arrêtée de façon manuelle en tournant l'axe **G** dans le sens horaire pour placer le «0» ou «~~X~~» du disque **E** en face de l'index **D**.

POSITION MANUELLE

La position manuelle «I» ou «», doit être mise manuellement par l'opérateur, lorsque le AT n'est pas programmé. Pour régler la position manuelle, tourner l'axe **G** dans le sens horaire en position «I» ou «» devant l'index **D**.

Pour revenir en position «0» ou «~~X~~» (off position), tourner l'axe **G** dans le sens contraire des aiguilles.

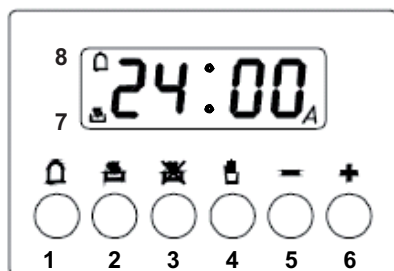
DEBUT DE CUISSON AUTOMATIQUE

Fonction pour une cuisson complètement automatique avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

Réglage maximum du début de cuisson: 11 heures.

Avant d'effectuer le début de cuisson, s'assurer que le «0» ou «~~X~~» du disque **E** soit bien en face de l'index **D** du cadran. Pour régler le début de cuisson, tirer puis tourner l'axe **G** dans le sens horaire et placer l'aiguille de début de cuisson **F** en face de l'heure de départ de la cuisson. Lorsque cette opération est terminée, régler la durée de cuisson comme indiqué précédemment.

1. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC VISUALISATION DE LA TEMPÉRATURE CHOISIE



Le programmeur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Minuterie, avertisseur sonore jusqu'à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).
- Visualisation de la température choisie (°C)

Description des fonctions des boutons:

1. minuterie, avertisseur sonore
2. temps de cuisson (durée)
3. fin de cuisson
4. position manuelle
5. augmentation des valeurs de tous les programmes
e voyage de la température sélectionnée
6. diminution des valeurs de tous les programmes
e voyage de la température sélectionnée

Description des symboles lumineux:

« A » - (clignotant) :

Programmeur en mode automatique mais non programmé

« A » -(allumé en permanence) :

Programmeur en mode automatique et programmé.

7. Cuisson manuelle en cours
7. + A Cuisson automatique en cours
7. + 8. Minuterie en fonction

Remarque: après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s'écoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.

Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) e les minutes.

A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.

Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer le bouton **4.** et avec les bouton **5.** et **6.** fixer l'heure exacte.

La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons **5.** et **6.**

Cuisson manuelle (sans utilisation du programmeur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur, il faut annuler le clignotement «A» en enfonçant le bouton **4.**

Si «A» ne s'éteint pas cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire; il faut annuler le programme en enfonçant le bouton **4.** jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton **2.**

Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton **3.**

Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «A» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique:

l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer le bouton **2.** et en suivant **5.** jusqu'à fixer 0.45.

- Enfoncer le bouton **3.** et en suivant **5.** jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «A» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

A 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche **1.**

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson

B. Programmation de l'heure de fin cuisson

A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton **2**.

Le four s'allumera immédiatement avec le symbole «A».

Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton **3**.

Le four s'allumera immédiatement avec le symbole «A».

A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant. La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton **4**, et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton le four peut être utilisé en mode manuel.

Remarque: les fonctions de cuisson automatique et semi-automatique sont actives uniquement si une fonction de cuisson a été sélectionnée.

Minuterie

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler la minuterie en enfonçant le bouton **1**, et même temps **5**, ou **6**, jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparait et le symbole **8**, s'allume.

Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole **1**.

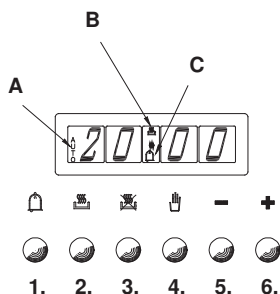
A la fin de ce temps, le symbole **8**, s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton **1**.

Le niveau sonore peut être modifié: à four allumé et en appuyant sur la touche **6**, le four reproduit les 3 niveaux disponibles. Le dernier niveau sélectionné sera celui qui sera reproduit.

Attention! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes.

Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

2. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



Le programmeur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:
Horloge 24 heures avec écran éclairé
Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
Programme pour début et fin de cuisson automatique
Programme pour cuisson semi-automatique (possibilité de programmer seulement le début ou la fin).

Description de les touches

1. Réglage minuterie
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Position manuelle
5. Défilement avant des numéros de tous les programmes
6. Défilement arrière des numéros de tous les programmes

Description des symboles éclairés

- A). « AUTO » - (clignotant)** - Programmeur sur la position automatique, mais non programmé.
- A). « AUTO » - (toujours allumé)** - Programmeur sur la position automatique, avec programmation validée.
- B).** Programmeur active.
- C).** Minuterie en marche.
- B). et A). les deux clignotant:** Erreur programme.

Horloge digitale

Indique les heures (0-24) et les minutes.

Immédiatement après le raccordement (comme après une éventuelle interruption de courant) TROIS chiffres clignotants apparaissent sur le panneau. Pour insérer l'heure exacte, il est nécessaire d'appuyer simultanément sur les touches **2.** + **3.** et **EN MEME TEMPS** sur un des boutons **+** ou **-** jusqu'à obtenir l'heure exacte. La vitesse de changement des chiffres sur l'écran augmentera considérablement quelques secondes après le début de la pression sur les boutons **+** et **-**.

Cuisson manuelle (sans programmeur)

Pur utiliser le four sans l'aide du programmeur, il est nécessaire d'annuler l'indication «AUTO» qui clignote. Pour le faire, il suffit d'appuyer sur le bouton **1.** Si l'indication «AUTO» est fixe et indique que le four est programmé, on doit d'abord effacer le programme en appuyant sur **1.** et en remettant l'écran à zéro.

Cuisson automatique (début et fin de cuisson)

- 1) Programmer le temps de durée de la cuisson avec **2.**
- 2) Programmer l'heure de fin de cuisson avec **3.**
- 3) Sélectionner la température et la fonction désirées grâce aux commandes du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole "AUTO" apparaîtra constamment sur l'écran, en indiquant que le four a été programmé.

Exemple pratique: Nous voulons faire une cuisson de 45 minutes, qui se termine à 14h00.

- En appuyant sur **2.** nous fixons sur l'écran 0h45.
- En appuyant sur **3.** nous fixons sur l'écran 14h00.

Après ces opérations, l'heure actuelle et le symbole «AUTO» réapparaissent sur l'écran, pour indiquer que notre programmation a été comprise et mémorisée.

A 13h15 (14h00 moins 45 minutes) le four se mettra automatiquement en marche, et les symboles **B.** et «AUTO» apparaîtront au cours de la cuisson.

A 14h00 la cuisson s'arrêtera automatiquement, un signal acoustique retentira, que nous ferons cesser en appuyant sur **1.**

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson

B. Programmation de l'heure de fin de cuisson

A) Fixer le temps de cuisson désiré avec le bouton **2**.

La cuisson commencera immédiatement, alors que sur l'écran les symboles «AUTO» et **B**. apparaîtront.

Une fois le temps programmé, la cuisson s'arrêtera, alors le signal acoustique intermittent retentira. Interrompre le signal acoustique comme indiqué ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin de cuisson désirée en appuyant sur le bouton **3**.

La cuisson commencera immédiatement et les symboles «AUTO» et **2**. apparaîtront sur l'écran.

Une fois l'heure fixée atteinte, la cuisson s'arrêtera et le signal acoustique intermittent retentira. Interrompre le signal comme indiqué ci-dessus.

Il est possible de visualiser l'état de la programmation à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton correspondant. On peut également annuler à n'importe quel moment la programmation en appuyant sur le bouton **2**. et en remettant l'écran à zéro. En appuyant ensuite sur **4**. on configure le four pour la fonction manuelle.

Avertisseur électronique

La fonction du minuteur consiste uniquement en un avertisseur acoustique, qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes.

Pour régler le minuteur appuyer sur le bouton **1**. et en même temps sur **5**. ou **6**. jusqu'à obtenir sur l'écran le temps désiré. Une fois le réglage terminé, l'heure de l'horloge et le symbole **C**. réapparaissent sur l'écran.

Le décompte inversé commencera immédiatement et il pourra être visualisé sur l'écran à tout moment, avec une simple pression sur le bouton **1**.

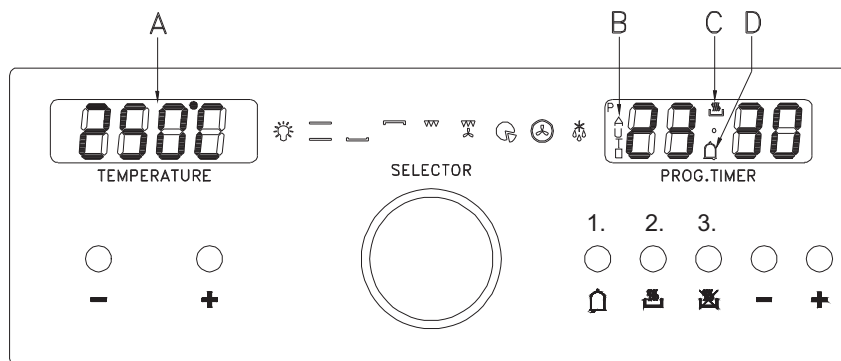
Une fois le temps paramétré terminé, le symbole **C**. s'éteindra et un signal acoustique s'activera, qui peut être interrompu en appuyant sur le bouton **1**.

Attention!

L'interruption du courant électrique provoquera l'annulation des fonctions programmées, y compris l'horloge.

Une fois le courant restauré, trois zéros clignotants apparaîtront et on pourra reprogrammer, après avoir appuyé sur le bouton **1**.

3. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



- A** Température
B Programme automatique
C Durée et mode manuel
D Indicateur minutes

Fonctions

1. Minuterie
 2. Temps de cuisson
 3. Fin temps de cuisson
- ' - ' Défilement en arrière
' + ' Défilement en avant

Réglage de l'horloge

Quand on allume le four, l'écran de visualisation affiche les caractères 00.00 de manière intermittente. Pour régler l'horloge, appuyer en même temps sur les touches (2) et (3). A l'aide des touches +/- à la droite régler l'heure.

La touche "+" permet d'augmenter la valeur et la touche "-" de la diminuer à une vitesse directement proportionnelle à la durée de la pression des touches.

Après avoir réglé l'heure, le point entre les heures et les minutes continuera à clignoter pendant 7 secondes. Pour modifier l'heure, répéter l'opération.

Mode de fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches (2) et (3).

Si un programme de cuisson a été auparavant réglé, le symbole "AUTO" (B) s'éteint et le symbole (C) s'allume.

Tout programme réglé précédemment est annulé.

Fonctionnement semi-automatique avec temps de cuisson

Sélectionner la fonction Temps de cuisson (2) et programmer le temps désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation.

Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, la cuisson se termine et le symbole de la casserole (C) s'éteint; le four émet un signal acoustique; le symbole "AUTO" (B) clignote. La cuisson est terminée.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Sélectionner la fonction Fin temps de cuisson (3) et programmer le temps de fin de cuisson désiré en utilisant les touches +/- à la droite.

Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation.

Tourner la manette du commutateur sur la fonction désiré et celle du thermostat sur la température désirée. Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, le four arrête la cuisson et le symbole de la casserole (C) s'éteint.

Le four émet un signal acoustique et le symbole "AUTO" (B) clignote.

Fonctionnement automatique

1) Régler la durée de la cuisson en appuyant sur la touche (2) et sur les touches +/- à la droite.

2) Régler le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche (3) et sur les touches +/- à la droite.

3) Régler la température et le programme de cuisson avec les manettes du thermostat et du commutateur.

Après cette programmation, le symbole "AUTO" (B) s'allume:

cela signifie que le four a été programmé. Quand l'heure courante correspond au temps de début de cuisson, le symbole de la casserole (C) s'allume et le four se met en fonction.

Temps de début de cuisson = Temps final de cuisson - Durée de la cuisson.

Exemple: la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00 heures.

- Appuyer sur (F) et sur "+" jusqu'à atteindre 0.45.
- Appuyer sur (G) et sur "+" jusqu'à atteindre 14.00.

Une fois que la programmation est terminée, l'heure s'affiche sur l'écran et le symbole "AUTO" (B) clignote continuellement.

Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13.15 (14.00 moins 45 minutes), le four s'allume automatiquement.

Durant la cuisson, le symbole de la casserole (C) et le symbole "AUTO" (B) restent allumés.

A 14.00, le four s'éteint automatiquement tandis que le symbole "AUTO" (B) clignote.

Le symbole de la casserole (C) s'éteint et le four émet un signal acoustique qui continuera à sonner tant qu'on ne l'arrêtera pas.

Minuterie

Sélectionner la fonction de la minuterie (1). Le temps est pré-réglé à 5 minutes.

Pour le modifier, utiliser les touches +/- à la droite. Quand le point entre les heures et les minutes de même que le symbole (1) commencent à clignoter, cela veut dire que le compte à rebours a démarré. L'écran affiche l'heure et les minutes du compte à rebours mais en appuyant sur le symbole (1), il est possible de choisir si l'on désire afficher le compte à rebours ou l'heure courante.

Signal acoustique

Le signal acoustique sonne à la fin du temps réglé (1) ou bien à la fin d'un programme de cuisson (2) pour une durée de 7 minutes. Pour l'éteindre, appuyer sur une touche quelconque de saisie d'un programme (les trois premières à la gauche). Il est également possible de régler le volume du signal acoustique: pour cela, garder la pression sur la touche “-” à la droite pendant 2 secondes lorsque l'heure s'affiche.

Début du programme et commandes

Appuyer sur la touche du temps de cuisson (2) ou bien de fin de cuisson (3) pour connaître le temps restant.

Signal d'erreur dans la saisie des données

Quand on saisit une mauvaise donnée, on entend le signal acoustique et le symbole “AUTO” (B) clignote.

Effacement d'un programme

Pour effacer un programme appuyer simultanément sur les touches (2) et (3).

Choix des fonctions

Pour choisir l'une des fonctions ci-dessous, tourner la manette du sélecteur.

On peut modifier la température affichée en utilisant les touches +/- à la gauche, en allant d'un minimum de 40°C à un maximum de 250°C avec une variation de 5°C à la fois. Le symbole °C clignote jusqu'à ce que l'on atteigne la température.

On verra s'afficher les fonctions suivantes:



Éclairage



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

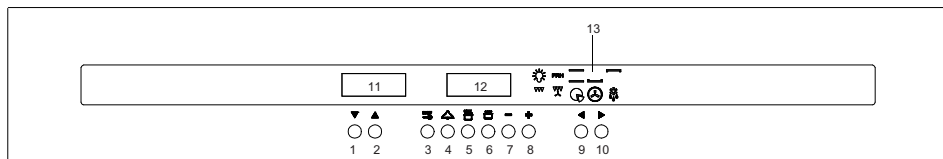


Décongélation



250°C

4. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



Touches Fonctions

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 1. | Diminution de la température |
| 2. | Augmentation de la température |
| 3. | ON/OFF et blocage des commandes |
| 4. | Compte-minutes |
| 5. | Durée de cuisson |
| 6. | Fin de cuisson |
| 7. | Diminution de l'heure |
| 8. | Augmentation de l'heure |
| 9. | Choix du programme de cuisson |
| 10. | Choix du programme de cuisson |
| 11. | Écran de la température |
| 12. | Écran du compte-minutes |
| 13. | Écran des fonctions de cuisson |

FONCTIONNEMENT

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, l'écran du compte-minutes se met à clignoter.

Le four n'est pas encore activé: pour ceci, procéder d'abord au "réglage de l'horloge".

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Appuyer simultanément et relâcher les touches **5.** et **6.** , puis régler l'heure exacte. L'opération doit être effectuée sous les 3 secondes lorsque les points sur l'écran commencent à clignoter; à la fin du réglage, attendre que les deux points lumineux cessent de clignoter.

Note: avec le four éteint l'intensité lumineuse de l'horloge se réduit.

En appuyant sur une touche quelconque la luminosité maximale de l'horloge revient pendant 60 secondes.

SONNERIE

Le four émet des signaux acoustiques pour signaler les différentes fonctions, comme par exemple la fin de la cuisson. Le niveau sonore peut être modifié: à four éteint (OFF) et en appuyant sur la touche **7.** , on reproduit les 3 niveaux disponibles. Le dernier niveau sélectionné sera celui qui sera reproduit.

ALLUMAGE DU FOUR

Appuyer et relâcher la touche **3.** Un signal acoustique est émis (bip).

La mention **ON** s'affiche sur l'écran du compte-minutes, le symbole de l'**ampoule** s'allume ainsi que l'éclairage intérieur du four.

On peut procéder au réglage d'une fonction de cuisson.

COMPTE-MINUTES

Le compte-minutes est seulement un compteur de temps qui est tout à fait indépendant des fonctions de cuisson; il peut se révéler très utile pour programmer un avis de fin de cuisson. Il peut aussi être utilisé à four éteint.

Pour programmer le compte-minutes, allumer le four avec la touche **3.** , et appuyer sur la touche **4.** : l'écran se remet à zéro et les deux points commencent à clignoter; régler sous les 3 secondes suivantes le temps voulu, avec les touches **7.** et **8.** , pour une durée maximale de 23 heures et 59 minutes, après laquelle un signal acoustique sera émis et le symbole de la **Cloche** se mettra à clignoter.

Pour faire cesser le signal acoustique et le clignotement de le symbole, il suffit d'appuyer sur une des touches suivantes: **4-5-6-7-8.**

FONCTIONNEMENT MANUEL À TEMPS INDÉFINI

Allumer le four; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches **9.** et **10.** : pour chaque type de cuisson, le four propose une température prédéfinie indicative, qui peut être modifiée avec les touches **1.** et **2.**

Le four se chauffera à la température programmée et le symbole de degré centigrade ° clignotera pour signaler le fonctionnement. L'atteinte de la température est signalée par un signal acoustique et le symbole de degré cesse alors de clignoter. Pour éteindre le four, appuyer et relâcher la touche **3.**

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DURÉE DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche **3.** , appuyer et relâcher la touche **5.** Le symbole A s'allume sur l'écran du compte-minutes et régler le temps de cuisson désiré avec les touches **7.** et **8.** , pour une durée maximale de 10 heures et 00 minute.

Après le signal acoustique et le retour sur l'écran de l'affichage de l'heure courante, sélectionner une fonction de cuisson avec les touches **9.** et **10.**

Le symbole de la **casserole** s'allume sur l'écran du compte-minutes.

Pour chaque fonction de cuisson, le four propose une température prédéfinie, que l'on peut modifier avec les touches **1.** et **2.**

Le four commence la cuisson pour la durée réglée, puis s'éteint automatiquement;

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du compte-minutes affiche l'heure courante et les deux symboles casserole et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes: **4-5-6-7-8.**

Le symbole de l'"ampoule" s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche **3.**

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

Pour régler l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche **3.** , appuyer et relâcher la touche **6.** Le symbole A s'allume sur l'écran du compte-minutes.

Régler l'heure de fin de cuisson avec les touches **7.** et **8.** , dont la durée est limitée aux 23 heures et 59 minutes suivantes.

Après le signal acoustique et le retour sur l'écran de l'affichage de l'heure courante, sélectionner une fonction de cuisson avec les touches **9.** et **10.**

Le symbole de la casserole s'allume sur l'écran du compte-minutes.

Le four propose une température prédéfinie, qui peut être modifiée avec les touches **1.** et **2.**

Le four commence la cuisson jusqu'à l'heure programmée, puis s'éteint automatiquement.

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du compte-minutes affiche l'heure courante et les deux symboles **Casserole** et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes: **4-5-6-7-8**. Le symbole de ampoule s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche **3**.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour régler la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche **3**, appuyer et relâcher la touche **5**, et régler le temps de cuisson nécessaire avec les touches **7** et **8**. Attendre que les points des heures et des minutes du compte-minutes cessent de clignoter; le compte-minutes montre à nouveau l'heure courante; puis appuyer sur la touche **6**, et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches **7** et **8**.

Un nouveau signal acoustique est émis et les deux points cessent de clignoter, ce qui confirme la validation de l'horaire programmé.

La température sélectionnée reste affichée à l'écran, ainsi que l'heure courante et la fonction de cuisson sélectionnée. L'éclairage du four s'éteint.

Sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches **9** et **10**.

Le four conseille une température déjà programmée, que l'on peut modifier avec les touches **1** et **2**.

Dès que les deux points sur l'écran ont cessé de clignoter, le four entre en modalité de cuisson différée. La température et la fonction programmée peuvent encore être modifiées en répétant les opérations décrites plus haut. Successivement, le four se mettra automatiquement en marche selon la durée spécifiée et s'éteindra à l'heure indiquée. À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du compte-minutes affiche l'heure courante et les deux symboles **Casserole** et **A** se mettent à clignoter. Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes: **4-5-6-7-8**.

Le symbole de ampoule s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également. Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche **3**.

LIMITATIONS D'UTILISATION DES CUISSONS SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES

Les fonctions de préchauffage (PRH) et de décongélation ne sont pas compatibles avec les cuissons à temps défini, donc:

- après avoir programmé une de ces deux fonctions, on ne peut activer ni la durée ni la fin de cuisson;
- si le four a été programmé en modalité de fonctionnement automatique, on ne peut pas choisir la fonction de préchauffage (PRH) ou de décongélation.

ICÔNES DE L'ÉCRAN

Casserole: si allumée, elle indique qu'une fonction de cuisson est en fonction.

Au contraire, la casserole reste éteinte lorsque les fonctions d'éclairage, de PRH (préchauffage) et de décongélation sont en fonction.

Son clignotement indique la fin d'une cuisson à temps. Pendant la phase de fonctionnement automatique, le symbole reste éteint puis s'allume lors de l'allumage programmé du four.

A (automatique): si allumée, elle indique qu'un temps de cuisson a été programmé; son clignotement indique la fin d'une cuisson programmée.

Cloche: si allumée, elle indique que le compte-minutes est activé; son clignotement indique la fin du comptage des minutes.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Lorsque le four est allumé, on peut régler la température avec les touches **1.** et **2.** du minimum au maximum, par des augmentations de 5°C comme indiqué sur l'écran.

Note: une température de référence est préprogrammée pour chaque fonction de cuisson, et que l'on peut modifier avec les touches **1.** et **2.**

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON

Lorsque le four est allumé, on peut allumer alternativement les symboles correspondants grâce aux touches **9.** et **10.**, ce qui permet de choisir la fonction de cuisson désirée.

FONCTIONS DE CUISSON:



ÉCLAIRAGE DU FOUR

On allume l'éclairage intérieur du four en appuyant puis en relâchant la touche **3.** Pour l'éteindre, appuyer et relâcher la même touche.

En sélectionnant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'allume et reste allumé 3 minutes après l'atteinte de la température programmée.

Pendant une fonction de cuisson ou de décongélation, on peut rallumer l'éclairage du four en appuyant sur une des touches suivantes: **4-5-6-7-8;** l'éclairage reste allumé pendant une minute.

On peut allumer l'éclairage du four même si les commandes ont été bloquées, en appuyant sur une des mêmes touches.

PRH PRÉCHAUFFAGE

Cette fonction permet de préchauffer plus rapidement le four avant la sélection de la fonction de cuisson. Un symbole animé s'affiche sur l'écran de la température. Le préchauffage se termine lors de l'atteinte de la température préprogrammée (non modifiable). Un signal acoustique est alors émis, puis le symbole de l'ampoule et l'éclairage du four s'allument; à ce point, on peut choisir le cycle de cuisson désiré avec les touches **9.** et **10.**



CUISSON TRADITIONNELLE

Grâce aux résistances supérieure et inférieure, elle est une cuisson adaptée à la préparation de n'importe quel type de plat et elle est particulièrement indiquée pour les viandes grasses.



CHALEUR INFÉRIEUR

Type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



CHALEUR SUPERIEUR

Type de cuisson pour aliments particulièrement délicats e pour conserver la chaleur après la cuisson.



GRILL

Type de cuisson particulièrement indiqué pour les aliments en petites quantités comme les toasts, sandwiches chauds, etc.



GRILL VENTILÉ

L'action du ventilateur combinée avec l'action du grill permet une cuisson rapide et profonde pour des plats particuliers.



PIZZA

Cette fonction est conseillé pour cuire pizza et plats avec légumes. Les résistances de sole et circulaire et le ventilateur s'allument dans le même temps.



CUISSON VENTILÉE

Avec cette fonction on y a une distribution optimale et rapide de la chaleur qui est diffusée régulièrement et de manière homogène dans toutes les parties du four. Il est possible de cuisiner deux types de plats différents (par ex. de la viande et du poisson), en respectant bien sûr les différents temps de cuisson.



DÉCONGÉLATION

Avec cette fonction e ventilateur se met en marche, sans propager de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant moins du temps normalement employé. Le message **def** s'allume sur l'écran de températures.

AUTRES FONCTIONS

MODALITÉ FOUR ÉTEINT

Lorsque le four est éteint, les écrans de la température et des fonctions sont éteints, tandis que l'écran du compte-minutes affiche l'heure courante.

FONCTION DE BLOCAGE DES COMMANDES (PROTECTION ENFANT)

Cette fonction peut être activée à tout moment pour empêcher l'utilisation du four par des enfants.

En particulier, si on l'active lorsque le four est éteint, elle en empêche l'allumage: pour remettre le four en fonction, il faut de désactiver le blocage.

Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche **3**. enfoncée pour environ 5 secondes jusqu'à ce que le symbole d'une clé s'affiche suivi de **ON**, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.

Note: à ce point, on ne peut effectuer aucun réglage de cuisson, à l'exception du réglage du compte-minutes. Si au contraire on active le blocage après un réglage de cuisson quelconque (manuel, semi-automatique, automatique), on ne pourra régler que le compte-minutes ou éteindre le four en appuyant puis en relâchant la touche **3**. En effet, en appuyant sur une autre touche, l'affichage de la clé vous rappellera que la protection est insérée.

L'extinction manuelle ou automatique ne désactive pas le blocage des commandes. Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche **3**. enfoncée pour environ 5 secondes jusqu'à ce que le symbole clé s'affiche suivi de **OFF**, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante. Quand le four est bloqué, on ne peut pas l'allumer en appuyant sur la touche **3**. ; On ne peut que l'éteindre.

TOUCHE ON/OFF

Si le four est allumé, la touche **3**. permet d'éteindre le four à tout moment, ceci avec n'importe quelle fonction programmée. Tous les réglages de cuisson sont annulés; pour les cuissons suivantes, suivre dès le début les relatives instructions de cuisson. Si le four est allumé et que la fonction de blocage des commandes est programmée, en appuyant puis en relâchant la touche **3**. le four s'éteint, mais la fonction de blocage des commandes reste programmée.

Pour désactiver le blocage des commandes, maintenir la touche **3**. enfoncée pendant au moins 5 secondes: l'écran affichera la clé, puis **"OFF"**, et l'heure s'affichera à nouveau.

SYMBOLE “ ° “

Il représente les degrés centigrades. Son clignotement indique que le four est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.

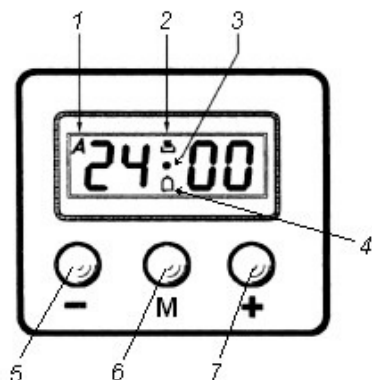
L'allumage fixe indique que la température programmée est atteinte.

ANNULLATION DES RÉGLAGES DE DURÉE ET DE FIN DE CUISSON

On peut annuler à tout moment les réglages de durée et d'horaire de fin de cuisson en appuyant simultanément sur les touches **5**. et **6**.

Attention: le four reste toutefois allumé pour la fonction choisie en modalité manuelle (à temps indéfini). On peut reprogrammer les temps de durée et/ou de fin de cuisson, ou éteindre complètement le four en appuyant puis en relâchant la touche **3**.

5. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À 3 TOUCHES



Signification des symboles sur l'écran :

1	A *	Programme Automatique en marche. (* : dans certaines versions, l'inscription Auto s'affiche en verticale.)
2		S'il est affiché, le four est activé pour fonctionner en mode manuel.
3	•	S'il est clignotant, il indique que le programmeur est en modalité de programmation de l'heure.
4		S'il est allumé, il indique qu'un minuteur d'avertissement est en marche.
5	-	Touche pour diminuer la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur. Elle sert également à sélectionner le niveau de sonnerie souhaité (3 niveaux).
6	M	Touche "Mode" pour accéder aux options de programmation prévues par le programmeur.
7	+	Touche pour augmenter la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur.

La première mise en marche

Les chiffres et la lettre A s'affichent à l'écran en mode clignotant lorsque le four est branché au réseau électrique ou après une éventuelle coupure de courant. Dans ces conditions on ne peut pas allumer le four.

Pour régler l'heure actuelle et/ou activer le four au fonctionnement, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant 2 secondes. La lettre A s'éteint et l'éclairage des chiffres affichés sur l'écran devient fixe.

Quand le point (3) est en mode clignotant, appuyer sur la touche - ou sur la touche + pour corriger l'heure qui est affichée. Le paramètre est accepté par le programmeur peu après avoir relâché la touche.

N.B. Le four pourra exercer ses fonctions de cuisson uniquement lorsque l'écran du programmeur affichera le symbole (2) allumé.

Minuteur d'avertissement

La fonction du "minuteur" sert uniquement d'avertisseur sonore, que l'on peut régler pour une durée de 23 heures et 59 minutes maximum. Lorsque le temps programmé est écoulé, le symbole (4) s'éteint et un signal sonore s'active puis s'éteint automatiquement après 7 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Pour régler le minuteur, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) commence à clignoter.

Programmer dans combien d'heures et/ou minutes le minuteur devra s'activer en utilisant la touche + ou – pour augmenter ou diminuer la valeur des chiffres sur l'écran. Relâcher la touche + ou – quand le temps désiré est atteint.

L'heure actuelle ainsi que le symbole (4) s'afficheront après quelques secondes.

Le compte à rebours commencera immédiatement.

Cuisson semi-automatique

- DURÉE de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole (4) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription " dur " s'affiche. Celle-ci sera ensuite altérée avec par l'affichage des chiffres : 0* 00.

Programmer le temps souhaité de durée de la cuisson en appuyant sur les touches – ou + (temps maximal de programmation : 10 heures).

Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Les symboles A et (2) seront allumés.

Un signal sonore est émis à la fin du temps de cuisson programmé et le four s'éteint automatiquement.

Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

- FIN de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole (4) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription " dur " apparaît. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " End " s'affichera sur l'écran. Celle-ci sera ensuite altérée par l'affichage des chiffres : 0* 00.

Programmer l'heure prévue de la fin de la cuisson en appuyant sur les touches – ou + (temps maximal de programmation : 10 heures).

Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

La cuisson commencera immédiatement, tandis que l'heure actuelle reviendra, quelques secondes plus tard, s'afficher sur l'écran du programmeur. Les symboles A et (2) seront allumés.

Un signal sonore sera émis quand l'heure de la fin de cuisson prévue sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement.

Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Cuisson automatique

Programmer un temps de DURÉE de cuisson selon les indications examinées au chapitre DURÉE de la cuisson, puis saisir l'heure de fin de cuisson selon les indications vues dans le chapitre précédent. (Temps maximal de programmation de fin de cuisson : 24 heures). Le four s'allumera automatiquement à une heure déterminée qui correspondra à la différence entre l'heure prévue pour la fin de cuisson et le temps de durée de cuisson.

Durant la période d'attente, du démarrage du four au réchauffement, le symbole A sera affiché sur l'écran pour indiquer qu'un programme automatique et l'heure actuelle sont activés. Alors que l'allumage du four sera signalé par l'éclairage du symbole (2). Un signal sonore sera émis quand l'heure de fin de cuisson programmée sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement.

Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Désactivation de la sonnerie

Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore manuellement.

Réactivation du four

Le symbole A s'affiche en mode clignotant sur l'écran, en plus de l'heure actuelle, à la fin d'une cuisson semi-automatique ou automatique. Dans ces conditions, l'alimentation électrique des éléments chauffants du four, y compris l'éclairage, sera débranchée. Pour remettre le four en marche, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et jusqu'à ce que la lettre A s'éteigne.

AUTRES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Annulation d'un programme de cuisson

Semi-automatique ou Automatique

Pour annuler un programme de cuisson semi-automatique ou automatique, symbole A allumé, appuyer en même temps sur les touches – et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et la lettre A s'éteigne.

Annulation du minuteur d'avertissement

Pour annuler le décompte du minuteur d'avertissement, symbole (4) allumé, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à l'affichage en mode clignotant du symbole (4). Appuyer en même temps sur les touches – et + .

Contrôle de l'état des fonctions

Avec la touche M, on peut rappeler sur l'écran le temps programmé ou restant de toutes les fonctions offertes par le programmeur. Appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) s'allume. L'écran affichera le temps restant ou bien une série de zéros si le minuteur est désactivé. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " dur " s'affichera sur l'écran, puis en modalité alternée le temps restant ou une série de zéros (minuteur désactivé)

En appuyant de nouveau sur la touche M, le temps de fin de cuisson programmé s'affichera avec l'inscription "End".

Modification de l'heure actuelle et modification du volume de la sonnerie

Avec le programmeur en modalité standard, symbole (2) allumé, appuyer en même temps sur les touches – et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le petit point clignote (3).

Pour modifier l'heure : appuyer sur la touche + ou sur la touche –.

Pour changer le volume de la sonnerie : appuyer sur la touche M. L'écran affichera l'inscription : “ to n...” suivie d'un chiffre ; puis, sélectionner avec la touche – le volume souhaité.

N. B. le chiffre 1 correspond au volume le plus haut ; il est possible de choisir entre 3 niveaux différents de volume.

Attention :

L'interruption de courant électrique provoquera l'annulation des fonctions programmées, y compris l'horloge.

Une fois que le courant aura été rétabli, le programmeur devra être reprogrammé.

1. COMMENT REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR

Important: Débranchez le four.

Dévissez le couvercle A de la lampe. Remplacez l'ampoule B (voir 'remarques'). Remontez le couvercle de l'ampoule. Rebranchez le four.

Remarques:

Utilisez exclusivement des ampoules de 25W 230V~, de type E-14, T 300° C.

La lampe fournie avec cet appareil est une "Lampe pour usage spécial" utilisable uniquement avec l'appareil fourni; elle n'est pas utilisable pour l'éclairage domestique.

2. DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérer sur les charnières comme il suit:

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B.

En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

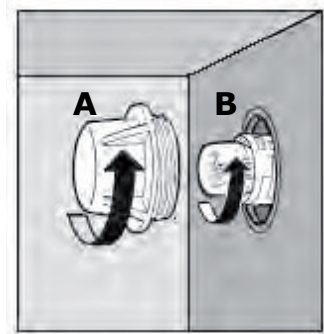
Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières.

Pour remonter la porte enfiler avant tout les charnières dans leur coulisses.

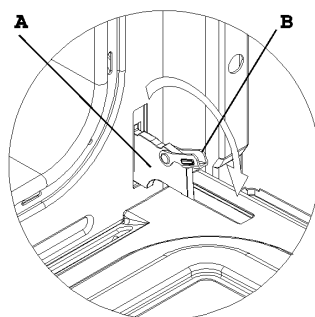
Enfin, avant de fermer la porte, **ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B** qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

Ne jamais plonger la porte dans l'eau.

1.



2.



RETRAIT DU PANNEAU EN VERRE INTERNE DE LA PORTE

N'utiliser aucun produit abrasif qui pourrait l'endommager.

Des rayures sur la surface du panneau en verre peuvent l'endommager gravement.

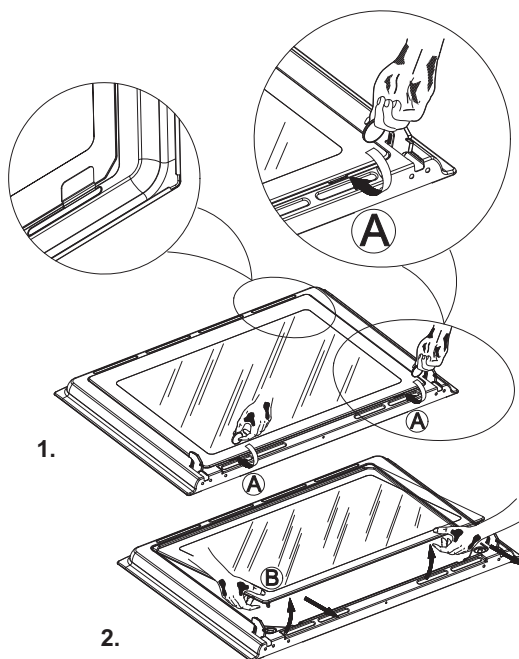
N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Pour enlever le panneau en verre interne de la porte du four, utiliser une monnaie pour soulever les rainures (A) jusqu'à ce que les deux pieds (B) soient relâchés de leur logement (fig. 1)

Soulever le verre comme illustré fig. 2 et l'extraire par le haut.

Pour recomposer la porte, répéter les deux opérations précédentes dans le sens inverse. Reposer le verre en l'appuyant à l'intérieur de la porte et en le poussant dans sa position.

Appuyer sur le verre jusqu'à ce que les pieds s'encastrent dans leur position initiale (fig. 2).



1. Installation des panneaux autonettoyants (où prévu)

Fixer avec les vis la paroi arrière (A).

Les côtés (C) se fixent en détachant les grilles latérales.

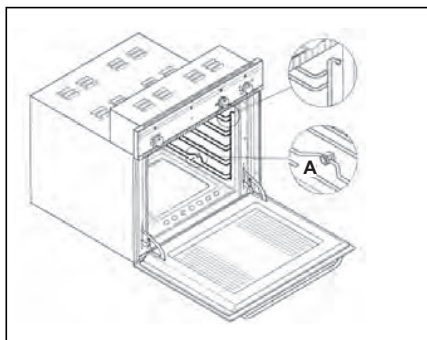
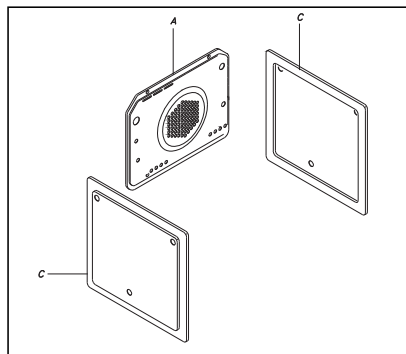
Ensuite remettre le tout en place.

2. Nettoyage des guides latéraux (où prévu)

L'appareil peut être équipé de guides latéraux qui doivent être accrochées aux parois du four.

Faire glisser les grilles et la lèchefrite sur les guides latéraux en dotation.

Les guides latéraux peuvent être enlevés en exerçant une légère pression en bas sur le détail A.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Important: avant de procéder au nettoyage du four, débrancher l'appareil ou couper le courant de la ligne d'alimentation en actionnant l'interrupteur général.

Après chaque utilisation laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations ne soient réchauffées à chaque fois.

Ne pas utiliser des appareils de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser des produits inflammables, de produits abrasifs, de laines d'acier.

Ne pas utiliser de matériaux ou de substances abrasives pour le nettoyage des parties en verre, celles-ci pouvant en être endommagées.

En ce qui concerne la partie inférieure, il est conseillé d'enlever les taches éventuelles quand le four est encore tiède. Plus on attend et plus on a du mal à enlever ces taches.

Nettoyer l'extérieur avec une éponge humidifiée avec de l'eau tiède.

Lavez les accessoires au lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.

Attention: avant de procéder à le nettoyage et entretien du four, utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

ÍNDICE

Declaración de conformidad CE	165
Advertencias generales	165
conexión eléctrica	167
Instalación	169
La primera utilización del horno	169
Funciones de cocción del horno	170
Tabla de cocción	172
Como se usa el grill	173
Como se usa el asador	173
Temporizador mecánico 60'	174
Final cocción 120'	174
Programadores analógicos (1-2)	175
Programadores electrónicos (1-5)	177
Sustitución de la bombilla del horno	197
Desmontaje de la puerta del horno	197
Desmontaje del cristal interno	198
Los paneles autolimpiadores	199
Instalación de las guías laterales	199
Limpieza y mantenimiento del horno	200

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Este electrodoméstico se encuentra en conformidad con las siguientes directivas CE:

93/68/CEE : Normas generales

2006/95/CE : Baja tensión

2004/108/CEE : Compatibilidad electromagnética

Reglamento CE n° 1935/2004 : Idoneidad de materiales en contacto con los alimentos.

ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual es parte integrante del electrodoméstico.

Se recomienda conservarlo durante todo el ciclo de vida del electrodoméstico y leerlo atentamente antes de proceder a su instalación, uso, mantenimiento, limpieza y tratamiento.

Todas las operaciones deben efectuarse con el aparato desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.

Atención: la conexión de tierra debe realizarse en conformidad con la ley vigente.

Algunas partes del embalaje (p. ej. papel, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosas para los niños (peligro de asfixia).

Manténgalas fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Durante la cocción se produce calor; la puerta del aparato, sobre todo si es de cristal, puede calentarse mucho: existe el peligro de quemaduras, con lo cual, no la toque y mantenga alejados a los niños.

Este producto ha sido proyectado para un uso doméstico.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o cosas causados por una instalación inadecuada o por un uso impropio, erróneo o insensato del aparato.

El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas en sus productos sin obligación de preaviso.

No está permitido llevar a cabo modificaciones, manipulaciones o reparaciones de las partes externas o internas aparato, sobre todo con utensilios como destornilladores, etc.

Las reparaciones, especialmente de las partes eléctricas, deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

Los arreglos inapropiados pueden provocar graves accidentes, dañar el aparato y el equipo y provocar un funcionamiento anómalo del mismo.

En caso de avería o si necesitar efectuar alguna reparación, dirijase al servicio de asistencia al cliente.

No encienda el horno si presenta daños visibles. Desconéctelo de la red eléctrica y dirijase al servicio de asistencia al cliente.

Nada más detectar un problema de funcionamiento, es necesario desconectar el horno de la red eléctrica.

Asegúrese de que el cable de conexión de los aparatos eléctricos no quede aplastado en la puerta del horno puesto que de ser así podría afectar al aislamiento eléctrico.

Cuando el cable de conexión se deteriora, debe ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.

Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que en la cámara de cocción ha haya ningún cuerpo extraño o animales domésticos.

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas muy elevadas.

Una vez apagado, sigue manteniendo el calor durante bastante tiempo y va enfriándose lentamente hasta alcanzar de nuevo la temperatura del ambiente.

Espere el tiempo que sea necesario antes de empezar a limpiarlo o de realizar cualquier otra operación.

No deposite en la cámara de cocción materiales sensibles al calor o inflamables, como detergentes, productos en spray para la limpieza del horno, etc.

Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo.

La grasa o el aceite sobrecalentado puede prender fuego con facilidad.

La parrilla, las placas y los contenedores de cocción se calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para manipularlos.

Si se quema el aceite o la grasa presente en el horno, no intente apagar el fuego con agua ya que podría producirse una explosión; sofoque las llamas utilizando paños mojados.

Durante el uso y el cuidado del horno ponga atención para no introducir los dedos en las bisagras de la puerta a fin de evitar posibles aplastamientos o heridas.

Preste una particular atención si hay niños presentes.

No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor.

No utilice el aparato para calentar el ambiente.

Mientras la puerta está abierta, existe el peligro de tropezar con ella; deje abierta la puerta del horno solo apoyada.

No se siente ni se apoye en la puerta del horno.

No la utilice tampoco como superficie de trabajo.

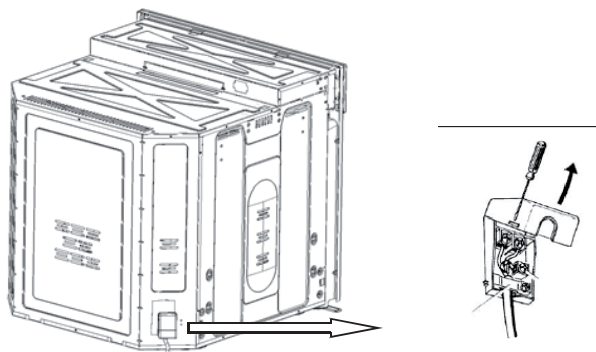
Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato usar medios de prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).

Para elevar o transportar aparatos de peso superior a 25 Kg, o de un tamaño que no permita sujetarlo con comodidad, es obligatorio usar los medios idóneos o realizar la operación entre dos personas para evitar riesgos o dificultades.

CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

Los hornos con cable de alimentación tripolar están preparados para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características colocada en el aparato.

Montaje del cable de alimentación



1. Abra la bornera haciendo palanca con un destornillador en las lengüetas laterales de la tapa; tire y abra la tapa (véase la figura).
2. Ponga en servicio el cable de alimentación: desenrosque el tornillo del sujetacables y los tres tornillos de los contactos L-N- y después fije los hilos bajo las cabezas de los tornillos, respetando los colores:

AZUL	- NEUTRO (N)
MARRÓN	- FASE (L)
AMARILLO-VERDE	- TIERRA (\perp)

3. Fije el cable en el sujetacables previsto.
4. Cierre la tapa de la bornera.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

Para realizar la conexión directa a la red, es necesario montar un dispositivo que garantice la desconexión respecto a la red, con una apertura entre contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme a las reglas de instalación.

Monte en el cable una clavija normalizada para la carga indicada en la placa de características.

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no se supere en 50°C la temperatura ambiente en ninguno de sus puntos.

El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que:

- La toma de corriente esté puesta a tierra y sea conforme a la ley.
- La toma de corriente sea capaz de soportar la carga máxima de potencia del horno, indicada en la placa de características (véase más adelante).
- La tensión de alimentación esté comprendida entre los valores de la placa de características (véase más adelante).
- La toma de corriente sea compatible con la clavija del aparato.
- De no ser así, sustituya la toma o la clavija; no use prolongadores ni ladrones.
- Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben resultar fácilmente accesibles.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe ser comprobado periódicamente y sustituido solo por técnicos autorizados.

La empresa declina toda responsabilidad si no se cumplen estas normas.

Tensión y frecuencia de alimentación:

220-240 V~ 50/60 Hz

Cambio del cable de alimentación

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, se deberán usar solo cables del tipo:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

aptos para la carga y para la temperatura de funcionamiento.

El cable de tierra amarillo-verde debe ser 2 cm más largo que los otros dos conductores.

INSTALACIÓN

Importante: cualquier intervención de reglaje, mantenimiento, etc. se deberá realizar con la alimentación del horno desconectada.

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrado, es necesario que el mueble tenga características adecuadas:

- los paneles contiguos al horno deben ser de un material resistente al calor;
- en caso de muebles en madera chapada, las colas deben poder resistir una temperatura de 100°C.

El horno debe alojarse en una abertura estándar de 560 mm, como en la figura inicial del manual, ya sea bajo una encimera o integrado en una columna.

Cuando se integre el horno en una columna, es indispensable realizar aberturas como se indica en la figura, para garantizar una ventilación suficiente.

La fijación del horno en el mueble se realiza por medio de 4 tornillos "A" colocados en los orificios previstos en el marco.

Al introducir el horno en el hueco, asegúrese de no hacer palanca con la puerta; además, no someta la puerta a presiones excesivas cuando esté abierta.

Nota: si el mueble columna no incluye ninguna abertura en la parte superior, realice un hueco de 560 mm de anchura y 40-50 mm de altura en la parte inferior.

Dimensiones:

Altura:	591mm
Anchura:	597mm
Profundidad:	547mm

ANTES DE USAR EL HORNO POR LA PRIMERA VEZ

Atención: todo el procedimiento debe llevarse a cabo con el aparato desconectado de la corriente eléctrica.

Después de sacar el horno de su embalaje y de haber extraído los accesorios (graseras y parrillas), es oportuno calentarlo a la máxima temperatura durante unos 20 minutos a fin de eliminar los posibles residuos oleosos de la elaboración, que pueden ser causa de olores desagradables durante la cocción.

En este momento es conveniente ventilar bien el ambiente.

Lave las graseras y las parrillas con un producto detergente para vajillas.

Durante los primeros minutos de funcionamiento del horno es posible que se forme algo de vapor de condensación en la parte frontal del mismo.

Este vapor no compromete en ningún modo el funcionamiento del aparato.

FUNCIONES DEL SELECTOR



Luz

Se enciende la luz interiora del horno.



Cocción inferior y ventilador

Este tipo de cocción es especialmente delicado y lento. Está indicado para platos delicados o para calentar platos precocinados.

También está indicada para platos de pastelería y en general para alimentos que requieren una concentración de calor desde abajo.



Cocción tradicional

Este tipo de cocción resulta adecuado para preparar cualquier clase de plato y está especialmente indicado para carnes grasas.

Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.



Cocción tradicional y ventilador

Está indicada para pan, focaccias y lasañas. No es necesario precalentar el horno (excepto para pizzas y focaccias). Invierta la posición de los alimentos dentro del horno durante algunos minutos antes de que termine la cocción.



Cocción solera

El calor se transmite a los alimentos de abajo arriba. Este tipo de cocción resulta especialmente adecuado para calentar los alimentos o para cocciones lentas.



Cocción superior

Tipo de cocción para alimentos especialmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.



Cocción ventilada

El ventilador y la resistencia circular permiten distribuir perfectamente y rápidamente el calor, que se difunde de manera regular y homogénea por todas las partes del horno. Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

Se pueden cocinar dos tipos de alimentos distintos (por ej., carne y pescado) sin que se produzcan transmisiones de gusto ni olores de uno a otro, obviamente respetando los diferentes tiempos de cocción.



Función pizza

Este tipo de cocción está indicado para la pizza, las lasañas y los platos con verduras. Se ponen en funcionamiento simultáneamente la resistencia inferior, la resistencia circular y el ventilador. De esta manera se recrean las condiciones que se dan en los hornos de leña.



Grill (y asador, sólo en los modelos provistos)

El calor se transmite a los alimentos de arriba abajo. Este tipo de cocción está especialmente indicado para pequeñas cantidades de alimentos como tostadas, bocadillos calientes, etc.



Grill ventilado (y asador, sólo en los modelos provistos)

La acción del ventilador combinada con la función grill permite una cocción rápida y profunda para platos particulares.

Se aconseja precalentar el horno durante algunos minutos antes de introducirlos.



Doble grill (y asador, sólo en los modelos provistos)

Este tipo de cocción resulta particularmente indicado para preparar platos consistentes que requieren la acción del grill sobre toda su superficie.



Doble grill ventilado (y asador, sólo en los modelos provistos)

La acción del ventilador, combinada con la del doble grill, permite una cocción rápida y profunda para alimentos especiales. Ciclo ideal para dorar y conservar los jugos y sabores de alimentos como bistecs, hamburguesas, verduras, etc.

Se recomienda calentar el horno durante algunos minutos antes de introducir los alimentos.

Notas para las cocciones con el grill:

Utilice el grill manteniendo la puerta cerrada y ajuste una temperatura entre los 250°C.

En los modelos provistos del asador, la activación del mismo es automática al encendido del grill.



Descongelación

Solamente se pone en marcha el ventilador, sin propagar el calor puesto que no está funcionando el termostato. La puerta del horno debe estar cerrada.

Esta función permite descongelar los alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo que se emplea normalmente.

TABLA DE COCCIÓN

Tipo de alimento	Temp. °C	Altura de guía*	Tiempo de cocción en minutos	
Dulces en molde con masa batida			Aconsejado	Personal
Bizcochos o bollos	175	2	55 - 65	
Pasteles	175	3	60 - 70	
Tarta sublime	175	3	60 - 70	
Dulces en moldede pastaflora				
Fondo para tartas	200	3	8 - 10	
Fondo de tarta con requesón	200	3	25 - 35	
Fondo de tarta con frutas	200	3	25 - 35	
Dulces en molde con masa elevada				
Fondo para tartas	180	3	30 - 45	
Pan blanco (1 kg de harina)	200	3	25 - 35	
Dulces pequeños				
Pastaflora	200	3	10 - 15	
Masa de buñuelos	200	2	35 - 45	
Masa de galletas	200	3	15 - 20	
Lasaña	225	2	40 - 50	
Carnes (tiempos de cocción por cada cm de grosor)				
Asados de cocción larga (por ejemplo tenera asada)	200	2	120 - 150	
Asados de cocción breve (por ej. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Carne rellena	200	2	30 - 40	
Aves				
Pato 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Oca 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Pollo asado	200	2	60 - 90	
Pavo 4 kg	175	2	240 circa	
Caza				
Liebre	200	2	60 - 90	
Pata de corzo	200	2	90 - 150	
Pata de ciervo	175	2	90 - 180	
Verduras				
Patatas de horno	220	2	30 - 40	
Flan de verduras cocidas	200	2	40 - 50	
Pescado				
Trucha	200	2	40 - 50	
Salmon	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Chuletas		4	8 - 12	
Salchichas		4	10 - 12	
Pollo a la parrilla		2	25 - 35	
Tenera asada al espiedo (500 g)			50 - 60	
Pollo al espiedo			60 - 70	

* El número de las guías se refiere desde el más bajo (excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse).

Los datos de la tabla son orientativos.

El tipo y el tiempo de cocción cambian según la cantidad y la calidad de los alimentos.

CÓMO SE USA EL GRILL

Colocar los alimentos que se desca dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos.

La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo.

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas elevadas: no toque las partes calientes de su interior.

Nota: no utilizar hojas de aluminio para cubrir la bandeja del grill ni para envolver los alimentos que se deseen cocinar. Las hojas de aluminio colocadas bajo el grill podrían incendiarse y, dado el elevado calor reflejado, se dañaría el grill.

Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave, etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarrojos del grill.

A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos a grillar	Tiempo de cocción en minutos	
	encima	debajo
Carnes bajas	6	4
Carnes normales	8	5
Pescado (por ej. trucha, salmón)	15	12
Salchichas	12	10
sandwichs	5	2

CÓMO UTILIZAR EL ASADOR GIRATORIO

(presente sólo en algunos modelos)

El asador giratorio se puede utilizar junto con el grill.

Ensarte la carne y fíjela en su lugar con las dos horquillas.

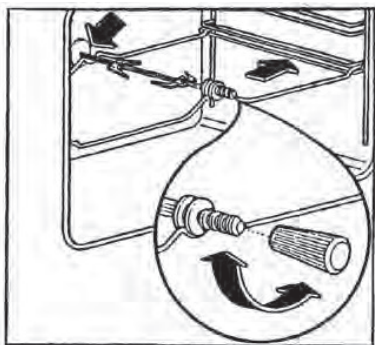
Inserte el soporte del asador en su lugar. Desatornille el mango y retírelo.

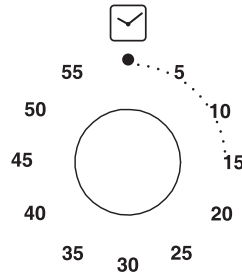
Coloque la grasera en la guía inferior.

Coloque el deflector en la parte inferior del panel de control.

Cierre la puerta del horno apoyándola sobre el deflector. Gire el mando selector del grill hasta la posición que desee. Al final del tiempo de cocción, vuelva a atornillar el mango del asador y sáquelo del horno.

Atención: las partes accesibles pueden alcanzar temperaturas muy altas cuando se utiliza el grill. No permita que los niños se acerquen al horno en funcionamiento.



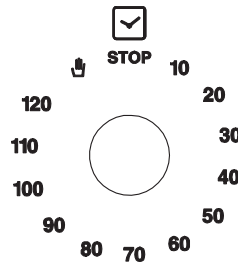


TEMPORIZADOR MECÁNICO 60'

Se puede regular por un período máximo de 60 minutos.

Gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición de 60 minutos, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador.

Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.



FINAL COCCIÓN 120 MINUTOS

Su misión es interrumpir la función del horno, una vez transcurrido el tiempo programado.

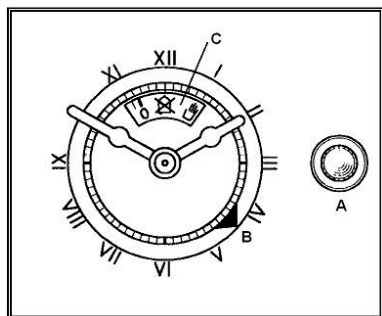
Funcionamiento:

Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando del timer en sentido horario hasta que indique el tiempo de cocción deseado (máx 120 minutos). Una vez transcurrido el mencionado periodo, el mando del timer alcanzará la posición "0", y avisará mediante su señal acústica interrumpiendo automáticamente la cocción.

Utilización manual:

Si el tiempo de cocinado es superior de las 2 horas, o bien si Vd. quiere usar el horno sin programarlo, situe el mando en la posición manual y este funcionará de modo manual (sin auxilio del timer).

1. PROGRAMADOR ANALÓGICO



Regular la hora presionando la empuñadura de mando A y hacerla girar en sentido antihorario.

Seleccionar la hora de inicio de cocción tirando hacia el afuera la empuñadura A de mando y hacerla girar en sentido antihorario hasta hacer coincidir el índice giratorio B con la hora de inicio de cocción deseada.

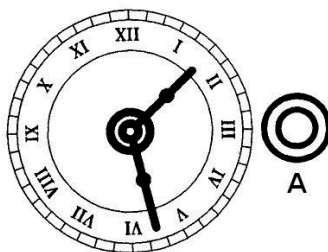
Seleccionar la hora del final de cocción haciendo girar la empuñadura de mando A en sentido antihorario hasta hacer coincidir el tiempo deseado (máx. 180') con el índice de referencia fijo (en correspondencia del XII).

Al final de la cocción, el horno se apaga automáticamente y entra en función el timbre de señalación que puede ser detenido haciendo girar la empuñadura A hasta el símbolo entre la mano y 0.

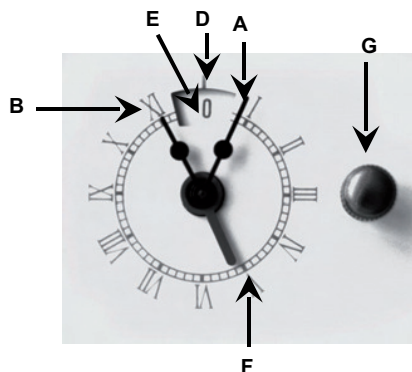
Si se desea utilizar el horno excluyendo el reloj programador (funcionamiento manual) es necesario hacer girar la empuñadura A hasta hacer coincidir el símbolo de la mano con el índice de referencia fijo.

RELOJ ANALÓGICO

Para la puesta a punto de la hora exacta, presionar y hacer girar en sentido horario o antihorario la empuñadura A.



2. PROGRAMADOR ANALÓGICO



A. Manecilla de los minutos

B. Manecilla de las horas

D. Indicador

E. Tiempo de cocción

F. Inicio de cocción

G. - Para ajustar la hora del día:

pulse y gire en el sentido de las agujas del reloj.

- Para ajustar el tiempo de cocción: gire en el sentido de las agujas.

- Para ajustar la hora de inicio de la cocción: tire y gire en el sentido de las agujas.

RELOJ

Para ajustar la hora del día, pulse el mando **G** y gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Ponga las manecillas **A** y **B** a la hora del día correcta.

TIEMPO DE COCCIÓN

Inicio inmediato de la cocción y fin automático de la cocción.

Duración máxima: 180 minutos con doble escala (3 horas).

Para ajustar el tiempo de cocción, gire el mando **G** en el sentido de las agujas del reloj y ponga la graduación del disco **E** frente al indicador **D** del dial.

El final de la cocción se indica con un timbre que se interrumpe automáticamente tras 3 minutos; el disco **E** indica «0» o «~~X~~» (posición de apagado).

Este timbre puede interrumpirse manualmente girando el mando **G** en el sentido de las agujas del reloj hasta poner la «0» o «~~X~~» del disco **E** frente al indicador **D**.

POSICIÓN MANUAL

La posición manual «I» o «», debe ajustarse manualmente para utilizar el AT, sin programarlo. Para ajustar la posición manual, gire el mando **G** en el sentido de las agujas del reloj hasta poner la «I» o «» frente al indicador **D**.

Para volver a la «0» o «~~X~~» (posición de apagado), gire el mando **G** en sentido contrario al de las agujas del reloj.

INICIO AUTOMÁTICO DE LA COCCIÓN

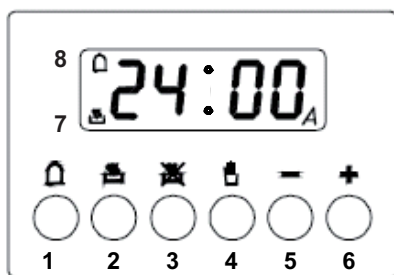
Cocción totalmente automática con inicio retrasado y fin de cocción automático.

Inicio retrasado máximo: 11 horas.

Antes de ajustar el inicio del tiempo de cocción, asegúrese de estar en la posición «0» o «~~X~~» del disco **E** frente al indicador **D** del dial.

Para ajustar el inicio de la cocción, tire del mando **G** y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, y ponga la manecilla de inicio de cocción **F** en la hora de inicio deseada. Tras completar esta operación, ajuste el tiempo de cocción de la manera descrita.

1. PROGRAMADOR ELECTRÓNICO CON DISPLAY DE LA TEMPERATURA



Funciones del programador:

- Reloj de display iluminado con indicación de 24 horas
- Avisador acústico (máximo 23 horas y 59 minutos)
- Programación automática (inicio y fin de la cocción)
- Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de la cocción).
- Display de la temperatura

Descripción de los botones

1. Timer
2. Tiempo de cocción
3. Hora final de cocción
4. Funcionamiento manual
5. Aumento cifra marcador y temperatura (display)
6. Disminución cifra marcador y temperatura (display)

Significado de los símbolos iluminados:

« A » - (intermitente):

programador en posición automática, pero no programado

« A » -(iluminación fija):

programador en posición automática y programado.

7. Funcionamiento de cocción manual
7. + A Funcionamiento de cocción automática
7. + 8. Timer en función

Reloj electrónico

Indica las horas (0-24) y los minutos.

Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán 3 dígitos intermitentes en el panel.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar la tecla **4**, y después uno de los botones (+) ó (-), hasta alcanzar la hora correcta.

La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones (+) y (-).

Cocción manual (sin uso del programador)

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «A» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón **4**.

Si el indicador «A» esta fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando **4**, y llevando el marcador a 0.

Cocción automática (inicio y fin de cocción)

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante **2**.
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante **3**.
- 3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector. Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «A» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico: Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a las 14,00 h.

- Pulsando **2**, fijamos 0.45 en el marcador
- Pulsando **3**, fijamos 14.00 en el marcador

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «A» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.

A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente. La silenciaremos pulsando **1**.

Cocción semi automática

A. Programación del tiempo de duración de la cocción.

B. Programación de la hora de final de cocción.

A) Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón **2**. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador el símbolo «A».

Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B) Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón **3**. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «A».

Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente. En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando **2**, y llevando el marcador a cero.

Pulsando después **4**, se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

Avisador electrónico

La función del «timer» consiste únicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 24 horas 59 minutos.

Para regular el tiempo, presionar sobre el pulsante **1**, y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado.

Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al símbolo **8**.

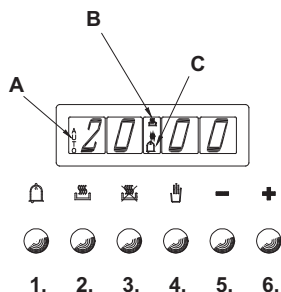
El recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón **1**. Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo **8**, y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón **1**.

¡Atencion!

El corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido.

Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes: pulsar el botón **1**, y después se podrá reprogramar.

2. PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



El programador electrónico es un dispositivo que reúne las siguientes funciones:

Reloj 24 horas con pantalla iluminada

Temporizador (hasta 23 horas y 59 minutos)

Programa para inicio y final de cocción automáticos

Programa para cocción semiautomática

(posibilidad de programar solamente el inicio o el final)

Descripción de los botones

1. Temporizador
2. Tiempo de cocción
3. Fin del tiempo de cocción
4. Posición manual
5. Desplazamiento hacia adelante de los números de todos los programas
6. Desplazamiento hacia atrás de los números de todos los programas

Descripción de los símbolos iluminados

A). «AUTO» parpadeando:

programador en la posición automática, pero no programado.

A). «AUTO» siempre encendido:

programador en la posición automática, con programa activado.

B). programador activo, en cualquier modalidad.

C). Temporizador en funcionamiento.

B). y A). ambos parpadeando: error de programa.

Reloj digital

Indica las horas (0-24) y los minutos.

Nada más conectar el horno (y también tras un corte de corriente) en el panel aparecen tres cifras intermitentes.

Para introducir la hora exacta es necesario pulsar simultáneamente las teclas **2.** y **3.** y al mismo tiempo uno de los botones **[+]** o **[-]** hasta obtener la hora exacta. La velocidad con la que cambian las cifras en la pantalla aumentará considerablemente algunos segundos después de haber empezado a pulsar los botones **[+]** y **[-]**.

Cocción manual (sin programador)

Para usar el horno sin ayuda del programador es necesario cancelar la indicación «AUTO» intermitente. Para ello, basta pulsar la tecla **1.**

La indicación «AUTO» fija indica que el horno está programado, por lo que será necesario cancelar primero el programa pulsando la tecla **1.** y poniendo a cero la pantalla.

Cocción automática (inicio y final de la cocción)

- 1) Programe el tiempo de duración de la cocción con la tecla **2.**
- 2) Programe la hora del final de la cocción con la tecla **3.**
- 3) Seleccione la temperatura y la función deseadas mediante los mandos del termostato y del conmutador.

Tras realizar estas operaciones, aparecerá permanentemente en la pantalla el símbolo «AUTO», indicando que el horno está programado.

Ejemplo práctico:

Deseamos realizar una cocción de 45 minutos, que termine a las 14:00 horas.

- Pulsando **2.** fijamos en la pantalla 0.45.
- Pulsando **3.** fijamos en la pantalla 14.00.

Después de realizar estas operaciones, en la pantalla volverán a aparecer la hora actual y el símbolo «AUTO» para indicar que la programación ha sido comprendida y memorizada.

A las 13:15 (las 14:00 horas menos 45 minutos) el horno se pondrá en marcha automáticamente y durante la cocción aparecerán los símbolos **B.** y «AUTO».

A las 14:00 horas la cocción se detendrá automáticamente y se oír una señal acústica, que podremos interrumpir pulsando la tecla **1.**

Cocción semiautomática

A. Programación del tiempo de cocción.

B. Programación de la hora del final de la cocción.

A) Fije el tiempo de cocción deseado con la tecla 2.

La cocción comenzará inmediatamente y en la pantalla aparecerán los símbolos «AUTO» y **B**. Una vez transcurrido el tiempo programado, la cocción terminará y se oirá una señal acústica intermitente.

Interrumpa la señal acústica como se ha indicado precedentemente.

B) Fije la hora deseada para el final de la cocción pulsando la tecla 3.

La cocción iniciará inmediatamente y en la pantalla aparecerán los símbolos «AUTO» y **B**. Al llegar a la hora fijada, la cocción terminará y se oirá una señal acústica intermitente.

Interrumpa la señal acústica como se ha indicado precedentemente.

Se puede consultar el estado de la programación en cualquier momento pulsando la tecla correspondiente. También se puede cancelar en cualquier momento la programación pulsando la tecla 2. y poniendo a cero la pantalla. Después, pulsando la tecla 4. se preparará el horno para el funcionamiento manual.

Avisador electrónico

La función del temporizador consiste en un avisador acústico que se puede ajustar para un periodo máximo de 23 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador, pulse la tecla 1. y al mismo tiempo [+] o [-] hasta ver en la pantalla el tiempo deseado.

Tras concluir el ajuste, en la pantalla aparecerá de nuevo la hora del reloj junto al símbolo **C**.

La cuenta atrás comenzará inmediatamente y podrá consultarse en la pantalla en cualquier momento, con solo pulsar la tecla 1.

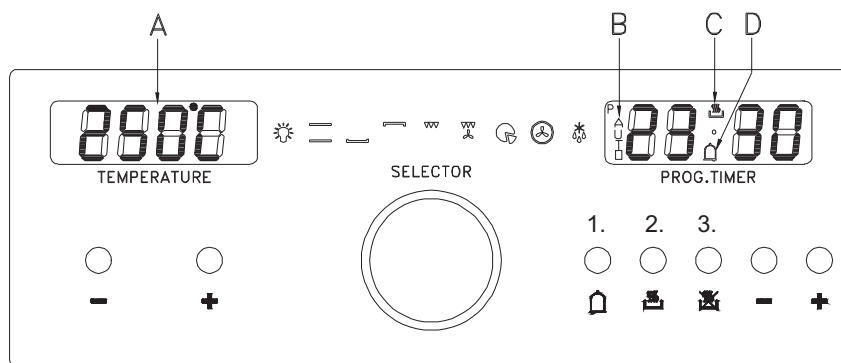
Una vez transcurrido el tiempo programado, el símbolo **C**. se apagará y se activará una señal acústica, que podrá interrumpirse pulsando la tecla 1.

¡Atención!

Una interrupción de la corriente eléctrica provocará la cancelación de las funciones programadas, incluido el reloj.

Cuando se restablezca la corriente, aparecerán tres ceros intermitentes: pulsar la tecla 1. y después es posible programar el horno.

3. PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



- A** Temperatura
- B** Programa automático
- C** Duración y modalidad manual
- D** Indicador de los minutos

Funciones

1. Temporizador
 2. Tiempo de cocción
 3. Tiempo final de cocción
- ' - ' Tecla menos
' + ' Tecla más

Regulación del reloj

Cuando se enciende el horno, en el visor aparecen los caracteres 00.00 de modo intermitente. Para programar el reloj, pulsar simultáneamente las teclas de tiempo de cocción (2) y de tiempo final de cocción (3).

Utilizando las teclas +/- de la derecha, seleccionar la hora actual. Con la tecla "+" el valor aumenta, con la tecla "-" el valor disminuye a una velocidad directamente proporcional a la duración de la presión en la tecla. Después de la memorización de la hora, el punto que se encuentra entre las horas y los minutos deja de parpadear 7 segundos después de haberse efectuado la última operación.

Para actualizar la hora repetir la operación.

Funcionamiento Manual

Presionar simultáneamente las teclas tiempo de cocción (2) y tiempo final de cocción (3). Cuando se selecciona un programa de cocción, el símbolo "AUTO" (B) se apaga y el símbolo (C) se enciende.

Cualquier otro programa usado anteriormente se cancela.

Funcionamiento semi-automático con tiempo de cocción

Seleccionar la función tiempo de cocción (2) y programar el tiempo deseado usando las teclas +/- de la derecha. Los símbolos "AUTO" (B) y la olla (C) aparecen en el visor. Cuando la hora actual es = al tiempo final de cocción, el horno deja de calentar y el símbolo de la olla (C) se apaga.

El horno avisará mediante su señal acústica y el símbolo "AUTO" (B) parpadea. La cocción ha terminado.

Funcionamiento semi-automático con tiempo final de cocción

Seleccionar la función tiempo final de cocción (3) y programar el tiempo final de cocción deseado, empleando las teclas +/- de la derecha. Los símbolos "AUTO" (B) y la olla (C) aparecen en el visor. Girar el mando del selector hasta la función de cocción deseada y posicionar la temperatura deseada usando las teclas +/- de la derecha. Si la hora actual es = al tiempo final de cocción, el horno deja de calentar y el símbolo de la olla (C) se apaga. El horno avisará mediante su señal acústica y el símbolo "AUTO" (B) parpadea. La cocción ha terminado.

Funcionamiento automático

1) Programar la duración de la cocción presionando la tecla (2) y las teclas +/- de la derecha.

2) Programar el tiempo final de cocción presionando la tecla (3) y las teclas +/- de la derecha.

3) Programar la temperatura usando las teclas +/- a la derecha y el programa de cocción usando el mando del selector.

Después de esta programación, el símbolo "AUTO" (B) aparece en el visor, esto significa que el horno ha sido programado.

Cuando el tiempo en el visor corresponde al tiempo de inicio de cocción, el símbolo de la olla (C) aparece y el horno se enciende.

Tiempo de inicio de cocción = Tiempo final de cocción - Duración de la cocción.

Ejemplo: la cocción dura 45 minutos y debe terminar a las 14.00 hs.

- Presionar (F) y "+" de la derecha, hasta posicionarlo en 0.45.

- Presionar (G) y "+" de la derecha, hasta posicionarlo en el 14.00.

Al final de la programación, el reloj aparece en el visor y el símbolo "AUTO" (B) parpadea de manera continua. Esto significa que el programa de cocción ha sido memorizado. A las 13.15 (14.00 menos 45 minutos) el horno se encenderá automáticamente. Durante la cocción, la tecla de la olla (C) y el símbolo "AUTO" (B) permanecen encendidos.

A las 14.00 h. el horno se apagará automáticamente, "AUTO" (B) parpadea.

La tecla de la olla (C) se apaga y el horno avisará mediante su señal acústica.

Temporizador

Seleccionar la función temporizador (1). El tiempo está posicionado en 5 minutos; para modificarlo, presionar las teclas +/- de la derecha. Cuando el punto entre las horas y los minutos y el símbolo (1) comienzan a parpadear, significa que la cuenta regresiva ha comenzado. El visor indica la hora y los minutos de la cuenta regresiva, presionando el símbolo (1) se puede elegir si visualizar la cuenta regresiva o la hora actual.

Señal acústica

La señal acústica se produce al final de un ciclo de tiempo(1) o bien después de un programa de cocción (2) durante un periodo de 7 minutos.

Para apagarla, presionar cualquier tecla de funciones (temporizador, tiempo de cocción o tiempo final de cocción). Se puede regular también el nivel del sonido de la señal acústica: para seleccionar un nivel distinto, presionar el símbolo "-" de la derecha aproximadamente durante 2 segundos cuando la hora aparece en el visor.

Inicio de programa y control

Presionar la tecla de tiempo de cocción (2) o bien la de final de cocción (3) para conocer el tiempo que falta.

Señal de error de entrada de datos

Cuando se introduce un dato erróneo, la señal acústica se enciende y el símbolo "AUTO" (B) parpadea.

Cancelación de un programa

Se puede cancelar un programa presionando simultáneamente las teclas (2) y (3).

Selección de las funciones

Para seleccionar las siguientes funciones girar el mando del selector.

La temperatura mostrada en el display se puede modificar utilizando las teclas +/- de la izquierda, con variaciones de 5°C, entre un mínimo de 40°C y un máximo de 250°C. El símbolo °C parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada.

En el display son mostradas las siguientes funciones:



Luz



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

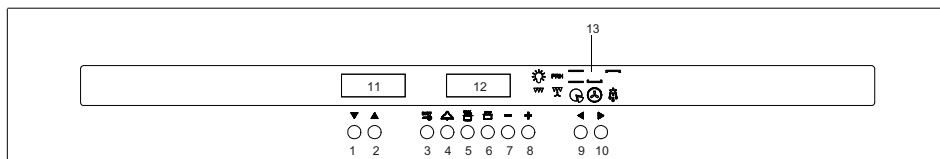


Descongelación



250°C

4. PROGRAMADOR ELECTRONICO



FUNCIONES DE LAS TECLAS

1. Disminución de la temperatura
2. Aumento de la temperatura
3. ON/OFF y bloqueo de los accionamientos
4. Cuenta-minutos
5. Duración de la cocción
6. Final de la cocción
7. Disminución del tiempo
8. Incremento del tiempo
9. Selección del programa de cocción
10. Selección del programa de cocción
11. Pantalla de temperatura
12. Pantalla del timer
13. Pantalla de funciones de cocción

FUNCIONAMIENTO

Cuando el horno se conecte por primera vez a la red eléctrica, o después de un apagón, la pantalla del temporizador parpadeará.

El horno aún no estará activo: para activarlo es necesario, en primer lugar, proceder con la "regulación del reloj".

REGULACIÓN DEL RELOJ

Pulsar simultáneamente y soltar las teclas **5** y **6** y actuar sobre las teclas **7** y **8** para configurar la hora exacta.

Nota: la operación debe realizarse antes de 3 segundos, mientras que en pantalla aparecen puntos parpadeando; al final de la regulación, esperar a que se detenga el parpadeo de los dos puntos luminosos.

Nota: cuando el horno está inactivo, la pantalla se ilumina con baja luminosidad. Pulsando una tecla cualquier la pantalla se ilumina con luminosidad completa.

TIMBRES

El horno emite señales acústicas para indicar las varias funciones como, por ejemplo, final de la cocción. Es posible modificar la intensidad del sonido: si se pulsa la tecla **7** con el horno apagado (OFF), el horno reproduce los niveles disponibles. Se configurará automáticamente el último nivel reproducido.

ENCENDIDO DEL HORNO

Pulsar y soltar la tecla **3**; se sentirá una señal acústica (bip).

En la pantalla del temporizador aparece el mensaje **ON**, el símbolo de la bombilla se ilumina y la luz interna del horno se enciende.

Se puede proceder con la configuración de una función de cocción.

CUENTA-MINUTOS

El cuenta-minutos es sólo un contador de tiempo, y es del todo independiente de cualquier función de cocción. Puede ser muy útil para configurar un aviso de final de cocción. También se puede usar con el horno apagado.

Para configurar el cuenta-minutos, encender el horno con la tecla **3** y pulsar la tecla **4**: la pantalla se pone a cero y los puntos comienzan a parpadear.

Configurar el tiempo deseado, antes de que pasen 3 segundos, con las teclas **7** y **8** hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos. Cuando este tiempo acabe, se emitirá una señal acústica y el símbolo de timbre parpadeará.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar pulsando una tecla cualquier entre **4**, **5**, **6**, **7**, **8**.

FUNCIONAMIENTO MANUAL A TIEMPO INDEFINIDO

Encender el horno, seleccionar una función de cocción entre las disponibles usando las teclas **9** y **10**: para cada tipo de cocción el horno sugiere una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con las teclas **1** y **2**.

El horno comenzará el calentamiento hasta la temperatura configurada y el símbolo de grado centígrado ° parpadeará para indicar el funcionamiento.

Cuando se alcanza la temperatura, una señal acústica avisará y el símbolo de grados dejará de parpadear. Para apagar el horno, pulsar y soltar la tecla **3**.

Las pantallas de temperatura y de funciones se apagarán y aparecerá el mensaje **OFF**; además, se emitirá una señal acústica (bip).

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN DE COCCIÓN

Para configurar el tiempo de cocción

Encender el horno pulsando y soltando la tecla **3**; pulsar y soltar la tecla **5**.

En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo **A**. Configurar con las teclas **7** y **8** el tiempo deseado de cocción, hasta un máximo de 10 horas y 00 minutos.

Después de la señal acústica y de que el temporizador vuelva a mostrar la hora actual, seleccionar una función de cocción con las teclas **9** y **10**. En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo del cazo.

Para cada función de cocción, el horno sugiere una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con las teclas **1** y **2**.

El horno inicia la cocción durante el tiempo configurado. Transcurrido éste, se apaga automáticamente.

Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de cazo y **A** parpadean.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar pulsando una tecla cualquier entre **4**, **5**, **6**, **7**, **8**.

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la bombilla y, después, se enciende la luz en el interior del horno.

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando la tecla **3**.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FINAL DE COCCIÓN

Para configurar la hora de final de cocción

Encender el horno pulsando y soltando la tecla **3**, pulsar y soltar la tecla **6**.

En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo **A**.

Configurar con las teclas **-** y **+** la hora de final de cocción, que debe estar dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos.

Después de la señal acústica y de que el temporizador vuelva a mostrar la hora actual, seleccionar una función de cocción con las teclas **9** y **10**. En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo del cazo. El horno sugiere una temperatura predefinida, que se puede modificar con las teclas **1** y **2**. El horno inicia la cocción hasta la hora configurada. Después, se apaga automáticamente.

Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de cazo y **A** parpadean.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar una tecla cualquier entre **4**, **5**, **6**, **7**, **8**.

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la bombilla y, después, se enciende la luz en el interior del horno.

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando la tecla **3**.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

Para configurar la duración de la cocción y la hora de final de la cocción

Encender el horno pulsando y soltando la tecla **3**, pulsar y soltar la tecla Cazo y configurar con las teclas **7** y **8** el tiempo necesario para la cocción.

Esperar a que los puntos entre las horas y los minutos del temporizador dejen de parpadear. El temporizador volverá a mostrar la hora actual. A continuación, pulsar la tecla **6** y configurar la hora de final de cocción con las teclas **7** y **8**.

Se emite de nuevo una señal acústica y los puntos dejan de parpadear: se trata de la confirmación de la aceptación del horario configurado.

En pantalla permanece la temperatura seleccionada, la hora actual y la función de cocción seleccionada. La luz interna del horno se apaga.

Seleccionar una función de cocción entre las disponibles con las teclas **9** y **10**.

El horno sugiere una temperatura preconfigurada, que se puede modificar con las teclas arriba y abajo.

Después de que los puntos del temporizador hayan dejado de parpadear, el horno se pone en modalidad de cocción retrasada.

Tanto la temperatura como la función configuradas se pueden modificar repitiendo las operaciones descritas anteriormente.

El horno se activará automáticamente más adelante, para la duración indicada, y se detendrá en la hora especificada.

Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente.

Mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador mostrará la hora actual y los dos símbolos de cazo y **A** parpadearán. Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar una tecla cualquier entre **4**, **5**, **6**, **7**, **8**.

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la bombilla y, después, se enciende la luz en el interior del horno.

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando la tecla **3**.

LIMITACIONES PARA EL USO DE LAS COCCIONES SEMIAUTOMÁTICAS Y AUTOMÁTICAS

Las funciones de precalentamiento (PRH) y descongelación no son compatibles con las cocciones de tiempo definido, por lo que:

-habiendo configurado una de estas dos funciones, no es posible activar ni la duración ni el final de la cocción;

-si el horno ha sido programado en modalidad de funcionamiento automático, no es posible seleccionar la función de precalentamiento (PRH) o descongelación.

ICONOS EN PANTALLA

Cazo: si está encendido, indica que se encuentra activa una función de cocción. Sin embargo, el cazo se queda apagado cuando se encuentran activas las funciones de luz, PRH (precalentamiento) y descongelación. Si parpadea, indica el final de una cocción por tiempo. Durante la fase de funcionamiento automático, el símbolo permanece apagado para encenderse después, en el momento del inicio programado del horno.

A (automático): si está encendido, indica que se ha configurado un tiempo de cocción; si parpadea, el final de una cocción configurada.

Timbre: si está encendido, indica que está activo el cuenta-minutos; si parpadea, el final de una cuenta de minutos.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

Mientras el horno se encuentra encendido, usando las teclas **1** y **2**, la temperatura se puede regular entre el mínimo y el máximo, con incrementos de 5 °C indicados en pantalla.

Nota: para cada función de cocción, ha sido preconfigurada una temperatura de referencia que se puede modificar según la necesidad con las teclas **1** y **2**.

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Mientras el horno está encendido, mediante las teclas **<** y **>**, los símbolos correspondientes se encienden en secuencia para permitir la selección de la función de cocción deseada.

FUNCIONES DE COCCIÓN



LUZ HORNO

La luz interna del horno se activa pulsando y soltando la tecla **3**. Para apagarla, pulsar y soltar de nuevo la tecla **3**. Seleccionando una función de cocción, la luz interna se enciende y permanece encendida hasta 3 minutos después de haber alcanzado la temperatura deseada. Durante una función de cocción o descongelación, es posible volver a encender la luz del horno pulsando una tecla cualquier entre **4, 5, 6, 7, 8**. La luz permanece encendida durante un minuto; y se puede encender también con el bloqueo de los accionamientos habilitados, pulsando una tecla cualquier entre **4, 5, 6, 7, 8**.

PRH PRECALENTAMIENTO

Esta función permite un precalentamiento del horno más rápido antes de la selección de la cocción. En la pantalla de la temperatura aparecerá un símbolo en movimiento. El precalentamiento termina cuando se alcanza la temperatura preconfigurada (no modificable). Una vez alcanzada ésta, se emite una señal acústica, se encienden el símbolo de la bombilla y la luz del horno. En este punto, es posible seleccionar el ciclo de cocción deseado con las teclas **<** y **>**.



COCCIÓN TRADICIONAL

Cocción tradicional con funcionamiento de las resistencias superior y inferior.



RESISTENCIA INFERIOR

Este tipo de cocción está indicado para cocciones lentas o para calentar las comidas.



RESISTENCIA SUPERIOR

Este tipo de cocción está indicado para alimentos particularmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.



GRILL

Este tipo de cocción está indicado para cocinar a la parrilla.



GRILL VENTILADO

Este tipo de cocción está indicado para cocinar alimentos delicados a la parrilla.



FUNCIÓN PIZZA

Este tipo de cocción está particularmente indicada para pizza y platos de verduras.



COCCIÓN VENTILADA

Ofrece una cocción homogénea y regular en todas las partes del horno. Es posible cocinar dos tipos de comidas, respetando sus tiempos de cocción.



DESCONGELACIÓN

Solamente se pone en marcha el ventilador, sin propagar el calor puesto que no está funcionando el termostato. Esta función permite descongelar los alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo que se emplea normalmente. El mensaje “**dEF**” aparece en la pantalla de la temperatura.

OTRAS FUNCIONES

MODALIDAD HORNO APAGADO

Con el horno apagado, las pantallas de la temperatura y de las funciones estarán apagados, mientras que la pantalla del temporizador muestra la hora actual.



FUNCION DE BLOQUEO DE ACCIONAMIENTOS (protección niños)

Esta función se puede activar en cualquier momento para impedir que los niños usen el horno. En especial, si se habilita con el horno apagado, impide su encendido: para permitir cualquier función de cocción, es necesario deshabilitar el bloqueo. Para habilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado la tecla **3** hasta que se muestre el símbolo de la llave (5 segundos aproximadamente) seguido por **ON**. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

Nota: en este punto no es posible realizar ninguna configuración de cocción, excepto la regulación del cuenta-minutos.

Si, por el contrario, el bloqueo se activa después de cualquier configuración de cocción (manual, semiautomática o automática), será posible configurar sólo el cuenta-minutos o apagar el horno pulsando y soltando la tecla **3**. De hecho, pulsando cualquier otro botón, el símbolo de la llave le recordará que la protección está activa. El apagado manual o automático no desactiva el bloqueo de los accionamientos. Para deshabilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado la tecla **3** hasta que se muestre el símbolo de la llave (5 segundos aproximadamente) seguido por **OFF**. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual. Cuando el horno se bloquea, no es posible encenderlo pulsando la tecla **3**, sólo es posible apagarlo (**OFF**).

TECLA ON/OFF

la tecla **3** (ON/OFF) permite, en cualquier momento y con cualquier función el botón configurada, apagar el horno, si éste está encendido. Todas las configuraciones de cocción se anulan. Para las siguientes cocciones, seguir las instrucciones correspondientes de cocción desde el principio. Si el horno está encendido y se ha configurado la función del bloqueo de accionamientos, pulsando y soltando la tecla **3**, el horno se apaga, pero la función de bloqueo de accionamientos permanece encendida. Para deshabilitar el bloqueo de los accionamientos, mantener pulsando la tecla **3** durante, al menos, 5 segundos: la pantalla mostrará la llave y a continuación "**OFF**". Luego volverá a aparecer la hora.

SÍMBOLO " ° " : Representa los grados centígrados. Si parpadea, indica que el horno está calentándose para alcanzar la temperatura configurada.

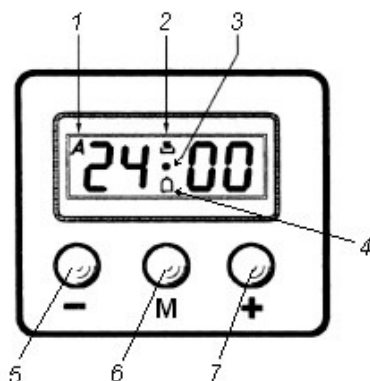
Si está encendido fijo, indica que la temperatura configurada ha sido alcanzada.

ANULACIÓN DE LAS CONFIGURACIONES DE COCCIÓN

En cualquier momento es posible anular las configuraciones de duración y de hora de acabado de la cocción pulsando simultáneamente las teclas **5** y **6**.

Atención: aún así, el horno permanece encendido en la función preseleccionada en modalidad manual (a tiempo indefinido). Es posible volver a configurar los tiempos de duración y de final de cocción, así como apagar por completo el horno pulsando y soltando la tecla **3**.

5. FUNCIONES DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO DE 3 BOTONES



Significado de los símbolos en pantalla:

1	A *	Programa automático en funcionamiento. (* : en algunos modelos esta el mensaje "Auto" en vertical.)
2		Si aparece, el funcionamiento del horno está habilitado manualmente.
3	•	Si parpadea, indica que el programador está a la espera de la introducción de datos mediante el teclado.
4		Si está encendido, indica que está funcionando un temporizador de aviso.
5	-	Botón para reducir las cifras durante los ajustes de tiempo del temporizador. También sirve para seleccionar el volumen del timbre (3 niveles).
6	M	Botón "Mode" para acceder a las opciones de programación previstas por el programador.
7	+	Botón para aumentar las cifras durante los ajustes de tiempo del temporizador.

Primer encendido

Cuando se conecta el horno a la red eléctrica o tras un apagón, las cifras de la pantalla y la letra A aparecen parpadeando.

En estas condiciones no se puede encender el horno.

Para ajustar la hora actual y/o habilitar el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado durante al menos 2 segs. el botón M.

La letra A se apagará y las cifras de la pantalla se volverán fijas.

Con el punto (3) parpadeando, pulse el botón - o el botón + para modificar la hora mostrada. El programador acepta el dato introducido poco después de soltar el botón.

Nota: El horno solo puede llevar a cabo sus funciones de cocción si en la pantalla del programador está encendido el símbolo (2).

Temporizador de aviso

La función del temporizador consiste en un avisador acústico que se puede ajustar para un periodo máximo de 23 horas y 59 minutos. Una vez transcurrido el tiempo programado, el símbolo (4) se apagará y se activará una señal acústica, que se interrumpirá automáticamente después de 7 minutos o al pulsar cualquier botón.

Para ajustar el temporizador, pulse el botón M durante al menos 2 segs. o hasta que el símbolo (4) empiece a parpadear.

Programa dentro de cuántas horas y/o minutos se debe activar el timbre, usando el botón + o el botón – para aumentar o reducir las cifras de la pantalla. Suelte el botón + o – al alcanzar el tiempo deseado. Pasados algunos segundos aparecerá la hora actual junto al símbolo (4). La cuenta atrás comenzará inmediatamente.

Cocción semiautomática

DURACIÓN de la cocción:

Tras seleccionar una de las funciones de cocción disponibles y ajustar la temperatura deseada, pulse el botón M durante al menos 2 segs. para acceder a la modalidad de programación. El símbolo (4) se encenderá. Suelte y vuelva a pulsar el botón M. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo A y aparecerá el mensaje: “ dur ”. Después este se alternará con la visualización de las cifras: 0* 00.

Programa el tiempo de duración de la cocción pulsando los botones – o +. (tiempo máximo programable: 10 horas)

El programador procesará automáticamente el tiempo programado tras algunos segundos; también puede pulsar repetidas veces el botón M hasta volver a la visualización de la hora actual. Los símbolos A y (2) estarán encendidos.

Al concluir el tiempo de cocción programado, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

FINAL de cocción:

Tras seleccionar una de las funciones de cocción disponibles y ajustar la temperatura deseada, pulse el botón M durante al menos 2 segs. para acceder a la modalidad de programación. El símbolo (4) se encenderá.

Suelte y vuelva a pulsar el botón M.

En la pantalla empezará a parpadear el símbolo A y aparecerá el mensaje: “dur ”. Vuelva a pulsar el botón M. En la pantalla aparecerá el mensaje: “ End ”. Después este se alternará con la visualización de las cifras: 0* 00.

Ajuste la hora prevista para el final de la cocción pulsando los botones – o +. (Tiempo máximo programable: 10 horas)

El programador procesará automáticamente el tiempo programado tras algunos segundos; también puede pulsar repetidas veces el botón M hasta volver a la visualización de la hora actual. La cocción comenzará inmediatamente y, tras algunos segundos, la pantalla del programador volverá a mostrar la hora actual. Los símbolos A y (2) estarán encendidos.

Cuando se alcance la hora prevista para el final de la cocción, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

Cocción automática

Programa un tiempo de DURACIÓN de la cocción según se explica en el capítulo DURACIÓN de la cocción, y después introduzca la hora del final de la cocción según las indicaciones dadas en el capítulo anterior. (Tiempo máximo programable para el final de la cocción: 24 horas). El horno se encenderá automáticamente a una hora determinada, que corresponderá a la diferencia entre la hora prevista para el final de la cocción y el tiempo de duración de la cocción.

Durante el periodo de espera, desde el encendido del horno hasta que se caliente, la pantalla mostrará el símbolo A, para indicar que se está ejecutando un programa automático, y la hora actual. El encendido del horno se indicará con la iluminación del símbolo (2). Cuando se alcance la hora programada para el final de la cocción, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

Desactivación del timbre

Para desactivar manualmente la señal acústica, pulse cualquier botón.

Rehabilitación del horno

Al concluir una cocción semiautomática o automática, la pantalla muestra, además de la hora actual, el símbolo A parpadeando. En estas condiciones, la alimentación eléctrica de los elementos calefactores del horno, incluida la luz, estará desconectada.

Para rehabilitar el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado el botón M hasta que se encienda el símbolo (2) y se apague la letra A .

OTRAS FUNCIONES DEL PROGRAMADOR

Cancelación de un programa de cocción

Semiautomático o Automático

Para cancelar un programa de cocción semiautomática o automática (símbolo A encendido), pulse simultáneamente los botones – y + durante al menos 2 segs. o hasta que se encienda el símbolo (2) y se apague la letra A

Cancelación del temporizador de aviso

Para cancelar la cuenta del temporizador de aviso (símbolo (4) encendido), pulse el botón M durante al menos 2 segs. o hasta que aparezca el símbolo (4) parpadeando. Pulse simultáneamente los botones – y + .

Comprobación del estado de las funciones

El tiempo programado o restante de cada función del programador se puede cargar en la pantalla entrando en la modalidad de programación con el botón M. Pulse y mantenga pulsado el botón M durante al menos 2 segs. o hasta que se encienda el símbolo (4). La pantalla mostrará el tiempo restante, o una serie de ceros si el temporizador está deshabilitado. Vuelva a pulsar el botón M. La pantalla mostrará el mensaje “ dur “ y después, de manera alternada, el tiempo restante o una serie de ceros (temporizador desactivado)

Si se vuelve a pulsar el botón M aparecerá el tiempo programado para el final de la cocción, con el mensaje “End“.

Corrección de la hora actual o ajuste del volumen del timbre

Con el programador en modalidad estándar, símbolo (2) encendido, pulse simultáneamente los botones – y + durante al menos 2 segs. o hasta que parpadee el punto (3).

Para actualizar la hora de la pantalla pulse el botón + o el botón – .

Para ajustar el volumen del timbre pulse el botón M.

La pantalla mostrará el mensaje: to n... seguido de un número.

Seleccione el volumen deseado con el botón –.

Nota: el número 1 corresponde al volumen más alto.

Número de niveles seleccionables: 3.

Atención:

Una interrupción de la corriente eléctrica provocará la cancelación de las funciones programadas, incluido el reloj.

Cuando se restablezca la corriente, deberá volverse a programar el programador.

1. CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Desconecte el horno de la red eléctrica.

Compruebe si el horno está a temperatura ambiente; de lo contrario espere a que se enfríe.

Desmonte la rejilla lateral y quite la tapa de la bombilla, cambie la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la bombilla. Conecte nuevamente el aparato a la red eléctrica.

Utilice exclusivamente bombillas de 25W, tipo E-14, T300°C.

La lámpara suministrada con este aparato es una “Lámpara para uso especial” utilizable solo con el aparato entregado; no se puede utilizar para la iluminación doméstica.

2. CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza del horno, se puede quitar la puerta manipulando las bisagras de la siguiente manera:

Las bisagras A están provistas de 2 abrazaderas móviles B.

Al alzar las abrazaderas B, las bisagras se desenganchan y se sueltan de su sede.

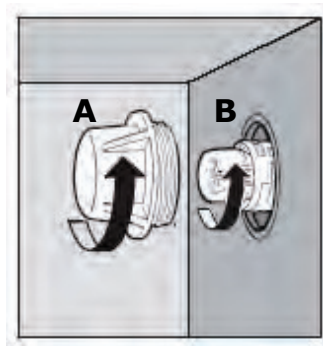
Una vez efectuada esta operación, levante la puerta y sáquela hacia fuera sujetándola por los costados, cerca de las bisagras.

Para volver a montar la puerta:

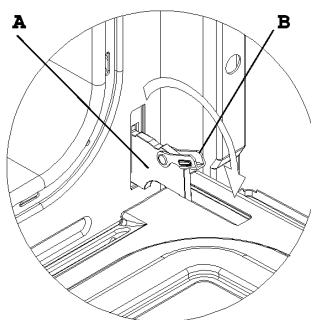
Introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes y abra completamente la puerta.

Haga girar las abrazaderas móviles B en su posición inicial antes de cerrar la puerta. **No sumerja nunca en agua la puerta.**

1.



2.



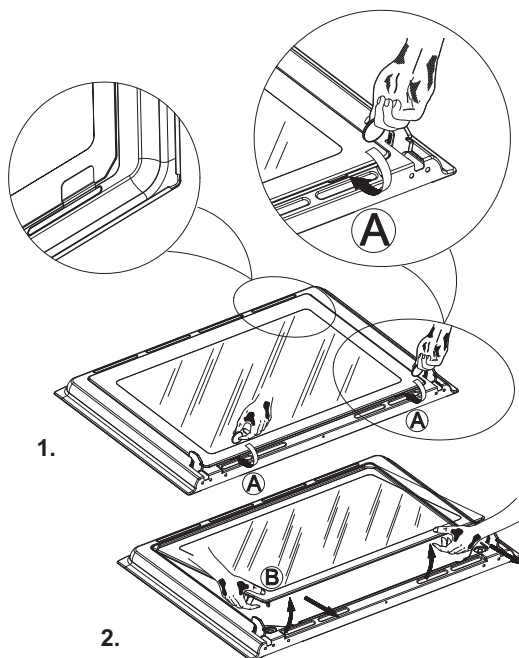
DESMONTAJE DEL CRISTAL INTERNO DE LA PUERTA

No usar materiales rugosos, abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar las puertas de cristal del horno, ya que pueden hacer rayones en la superficie y causar la rotura del cristal.

No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor.

Para quitar el cristal interno de la puerta del horno, usar una pequeña moneda para hacer palanca en las dos ranuras A, hasta conseguir que se desenganchen las clavijas B de sus alojamientos (fig. 1). Levantar el cristal como se indica en la fig. 2 y extraerlo del alojamiento superior.

Para volver a montar el cristal en la puerta, repetir las operaciones precedentes al contrario: introducir el cristal en los alojamientos apoyándolo en los bordes y empujando; seguir apretando el cristal hasta que las clavijas vuelvan a su posición inicial (fig. 2).



1. Instalación de los paneles autolimpiadores (sólo en los modelos provistos)

Fijar, mediante sus tornillos, el fondo (A).

Apoyar los paneles (C) a los lados del horno, ubicar arriba las rejillas quitadas precedentemente y volver a enganchar.

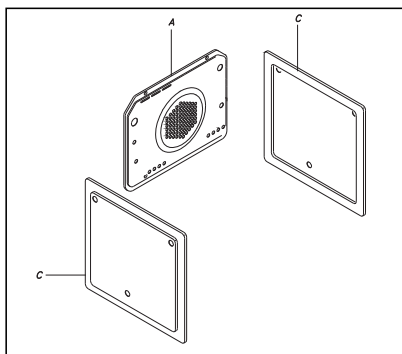
Volver a introducir en el horno los accesorios quitados precedentemente.

2. Limpieza de las guías laterales (sólo en los modelos provistos)

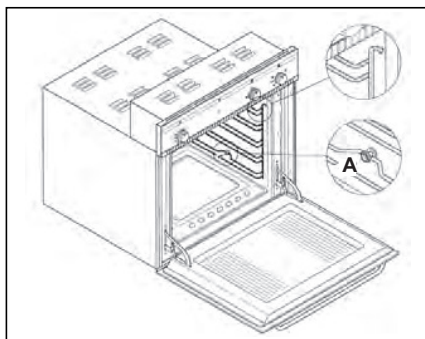
El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir el las guías laterales las rejillas y la fuente en dotación.

Para quitar las guías laterales es suficiente ejercer una leve presión hacia abajo en el particular A.

1.



2.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Importante: antes de realizar las operaciones de mantenimiento del aparato, es necesario desconectarlo siempre de la red eléctrica desenchufándolo de la toma de corriente o cortando la corriente de la línea de alimentación por medio del interruptor omnipolar de la instalación eléctrica.

Deje enfriar el horno y límpielo después de cada uso para evitar la formación de incrustaciones que de otro modo se recalentarían una y otra vez.

Si la suciedad es resistente, use un producto específico para la limpieza del horno siguiendo las instrucciones del envase.

Limpie la parte externa con una esponja humedecida en agua templada.

No utilice sustancias abrasivas, estropajos metálicos ni productos inflamables.

No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor.

No utilice materiales ni sustancias abrasivas para limpiar los cristales, ya que podrían dañarse.

Lave los accesorios en el lavavajillas o a mano con un producto específico para la limpieza del horno.

Atención: para las siguientes operaciones se aconseja el uso de guantes de protección.

ÍNDICE

Declaração de conformidade CE	203
Advertencias gerais	203
Ligação eléctrica	205
Instruções para a instalação	207
Antes de usar o forno...	207
Funções de cozedura	208
Tabela de cozedura	210
Modo de uso do grelhador	211
Modo de uso do espeto rotativo	211
Temporizador mecânico 60 min	212
Fim da cozedura mecânico 120 min	212
Programadores analógicos (1-2)	213
Programadores electrónicos (1-5)	215
Substituição da lâmpada do forno	235
Desmontagem da porta do forno	235
Remoção do painel de vidro da porta	236
Instalação dos painéis auto-limpantes	237
Limpeza das grades laterais	237
Limpeza e manutenção do forno	238

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Este aparelho é conforme às seguintes directivas CE:

93/68/CEE : Normas Gerais

2006/95/CE : Baixa tensão

2004/108/CEE : Compatibilidade electromagnética

Regulamento CE n° 1935/2004 :

Idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos.

ADVERTENCIAS GERAIS

Este manual constitui parte integrante do aparelho.

Recomenda-se de guardar o mesmo durante todo o ciclo de vida do aparelho e ler com atenção para executar a instalação, utilização, manutenção, limpeza e tratamento do aparelho.

Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho electricamente desligado.

Atenção: a ligação a terra é obrigatório nos termos de lei.

As partes da embalagem (p. ex. papéis, esferovite) podem resultar perigosos para as crianças (perigo de sufocamento). Ter as partes da embalagem fora do alcance das crianças.

Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Durante a cozedura se produz calor; a porta do aparelho, sobretudo se for de vidro, pode ficar muito quente: há perigo de queimadura, não toque e mantenha as crianças longe.

Este produto foi projectado para uma utilização de tipo doméstico.

O fabricante declina todas as responsabilidades no caso de eventuais danos a coisas ou a pessoas derivantes de uma não correcta instalação, de um uso impróprio, erróneo, absurdo.

O fabricante reserva-se o direito de aduzir aos próprios produtos alterações consideradas necessárias e úteis sem nenhum aviso prévio.

Não é permitido realizar alterações, violações ou tentativas de reparação, em particular com o uso de ferramentas (chave de parafuso, etc..), internamente ou externamente ao aparelho.

As reparações, especialmente aquelas das partes eléctricas, podem ser feitas exclusivamente por pessoal especializado.

As reparações não apropriadas podem provocar graves acidentes, danificar o aparelho e o equipamento, não só mas também provocar interferências no funcionamento.

No caso de avaria de funcionamento ou de uma reparação indispensável, exigir a intervenção do serviço de assistência clientes.

Se o forno apresenta danos visíveis não o colocar em função, desligá-lo da rede eléctrica e dirigir-se ao serviço de assistência clientes.

Logo que seja detectado um problema de funcionamento, o forno deve ser desligado da rede eléctrica.

Assegurar-se que o cabo de ligação dos aparelhos eléctricos não seja esmagado na porta do forno: o isolamento eléctrico poderia ser danificado.

Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência clientes para evitar situações de perigo.

Antes de fechar a porta do forno assegurar-se que na câmara de cozedura não existam corpos estranhos ou animais domésticos.

Durante o funcionamento o forno sobreaquece-se fortemente.

O forno sobreaquecido permanece tal por um longo período de tempo, mesmo depois de o ter desligado e se arrefece só lentamente até chegar à temperatura ambiente. Espere um período de tempo suficientemente longo antes de iniciar, por exemplo, trabalhos de limpeza do forno.

Não depositar na câmara de cozedura materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis como por ex. detergentes, spray para o forno, etc..

É perigoso aquecer o óleo na câmara de cozedura para cozinhar a carne e deve ser evitado.

As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.

A grelha, as placas e os contentores de cozedura tornam-se demasiado quentes: usar luvas de protecção ou panos de cozinha para panelas. Nunca tentem apagar com água o óleo ou gordura que estiverem a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos húmidos.

Durante o uso e o tratamento do forno fazer atenção a não meter os dedos nas dobradiças da porta, para evitar esmagamentos ou feridas.

Prestar atenção a isso sobretudo na presença de crianças. Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor.

Não usar o aparelho para o aquecimento do quarto.

Se a porta estiver aberta existe o perigo de tropeçar; deixar aberta a porta do forno só na posição apoiada. Não devemos sentar-nos, nem apoiar-nos à porta do forno e não utilizá-la como plano de trabalho.

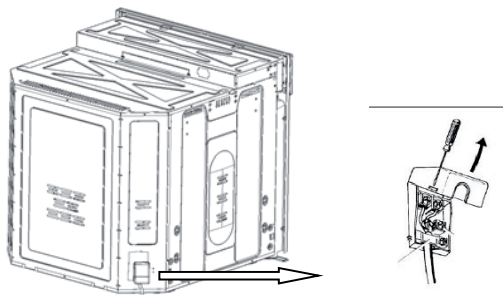
Para a manutenção e a movimentação, instalação e limpeza do aparelho usar meios de prevenção e protecção adequados (luvas, etc.).

A elevação e a movimentação de aparelhos com peso >25kg ou com medidas que não permitem a presa facilitada deve ser efectuada com o uso de meios idóneos ou com a intervenção de duas pessoas a fim de evitar riscos ou dificuldades.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA MONOFÁSICA

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar são destinados ao funcionamento com corrente alternada, com a tensão e frequência indicada na chapa das características, situada no aparelho.

Montagem do cabo de alimentação



1. Abra a régua de bornes, usando como alavanca uma chave de fendas nas patilhas laterais da tampa, puxe e abra a tampa (ver figura).
2. Para instalar o cabo de alimentação, desaparafuse o parafuso da fixação de cabo e os três parafusos dos contactos L-N- e depois fixe os fios debaixo das cabeças dos parafusos, respeitando as cores:

AZUL	- NEUTRO (N)
CASTANHO	- FASE (L)
AMARELO-VERDE	- TERRA (\perp)

3. Fixe o cabo na respectiva fixação de cabo.
4. Feche a tampa da régua de bornes.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Para a ligação directa à rede, é necessário instalar um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Monte no cabo uma ficha normalizada para a carga indicada na chapa das características.

O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a não superar de 50°C a temperatura ambiente, em ponto algum.

O instalador é responsável pela correcta ligação eléctrica e pelo cumprimento das normas de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se de que:

- A tomada possui a ligação à terra e está de acordo com a lei.
- A tomada é capaz de suportar a carga máxima de potência do forno, indicada na chapa das características.
- A tensão de alimentação está dentro dos valores da chapa das características.
- A tomada é compatível com a ficha do aparelho.
- Caso contrário substitua a tomada ou a ficha; não use extensões e múltiplas.
- Com o aparelho instalado, o cabo eléctrico e a tomada de corrente devem ser facilmente alcançados.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser controlado periodicamente e substituído apenas por técnicos autorizados.

A empresa declina qualquer responsabilidade se estas normas não forem respeitadas.

Tensão e frequência de alimentação:

220-240 V~ 50/60 Hz

Substituição do cabo de alimentação

No caso de substituição do cabo é necessário usar apenas cabos do tipo:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

adequados à carga e à temperatura de funcionamento.

O cabo de terra amarelo-verde tem de ser mais comprido do que os outros dois condutores cerca de 2 cm.

INSTALAÇÃO

Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc. tem de ser realizada com o forno desligado da electricidade.

Para garantir o bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as características certas:

- os painéis adjacentes ao forno têm de ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira folheada, as colas têm de ser resistentes à temperatura de 100°C.

O forno tem de ser alojado numa abertura standard de 560mm, como nos desenhos no início do manual, tanto por baixo de uma bancada de cozinha, como para a montagem em coluna.

Para a montagem do forno em coluna é indispensável, a fim de assegurar um arejamento suficiente, realizar aberturas como ilustrado na figura no início do manual. A fixação do forno ao móvel é feita com os 4 parafusos "A", situados nos específicos orifícios da moldura.

Preste atenção ao inserir o forno na abertura para não fazer força na porta; além disso não faça excessiva pressão na porta quando está aberta.

Nota: se no móvel em coluna não estiver presente nenhuma abertura na zona superior, faça um furo com 560mm de largura e com 40-50mm de altura na zona inferior.

Dimensões do forno:

Altura: 591mm

Largura: 597mm

Profundidade: 545mm

ANTES DE USAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

Depois de ter desembalado o forno, de o ter embutido no móvel e ter extraído os acessórios (pingadeiras e grelhas) é oportuno aquecê-lo à máxima temperatura por aprox. um período de 20 minutos, de maneira a eliminar eventuais resíduos oleosos devidos à fabricação que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a cozedura. Durante esta fase arejar o ambiente.

Enxaguar as pingadeiras e grelhas com detergente para louça.

Durante os primeiros minutos de funcionamento do forno é possível verificar no frontal uma eventual formação de condensação que não compromete o funcionamento da aparelhagem.

FUNÇÕES DO FORNO



Lâmpada do forno

A luz do forno se acende.



Cozedura inferior com ventoinha

Esta cozedura é especialmente delicada e lenta: é indicada para pratos delicados ou para aquecer pratos já cozinhados.

Além disso, é indicada para a pastelaria e, em geral, para os alimentos que necessitam de uma concentração de calor na parte inferior.



Cozedura tradicional

Esta cozedura é adequada à preparação de qualquer tipo de prato e é particularmente indicada para carnes gordas.

É aconselhável pré-aquecer o forno antes de introduzir os alimentos.



Cozedura tradicional com ventoinha

É indicada para pão, lasanha. Não é necessário pré-aquecer o forno.

Inverter a posição dos alimentos no interior do forno alguns minutos antes do fim da cozedura.



Cozedura inferior

O calor é emitido de baixo para cima sobre os alimentos. Este tipo de cozedura é particularmente adequado para aquecer os alimentos ou para cozeduras lentas.



Cozedura superior

Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.



Cozedura ventilada

A ventoinha e a resistência circular permitem uma distribuição ideal e rápida do calor, que é difundido de forma regular e homogênea em todas as partes do forno.

É possível cozinhar dois tipos de alimento diferentes (por exemplo, carne e peixe), respeitando obviamente os diferentes tempos de cozedura.

É necessário pré-aquecer o forno antes de introduzir os alimentos.



Função pizza

Este tipo de cozedura é indicado para as pizzas e pratos com legumes.

A resistência inferior, a resistência circular e a ventoinha entram em funcionamento simultaneamente. Desta forma, são recriadas as condições que se verificam nos fornos a lenha.



Grelhador central (com espeto rotativo, nos modelos provistos)

O calor é emitido de cima para baixo sobre os alimentos.

Este tipo de cozedura é especialmente indicado para pequenas quantidades de alimentos, torradas, sanduíches quentes, etc.



Grelhador central com ventoinha

(com espeto rotativo, nos modelos provistos)

A acção da ventoinha, combinada com a acção do grelhador, permite uma cozedura rápida e profunda para alimentos particulares. Recomenda-se aquecer o forno por alguns minutos antes de colocar os alimentos.



Duplo grelhador (com espeto rotativo, nos modelos provistos)

Este tipo de cozedura é particularmente indicado para comidas consistentes que exigem a acção do grill em toda a superfície.



Duplo grelhador com ventoinha

(com espeto rotativo, nos modelos provistos)

A acção da ventoinha, em conjunto com a acção do duplo grelhador, permite uma cozedura rápida e profunda para alimentos especiais. Ciclo ideal para dourar os alimentos e manter os molhos e os sabores dos alimentos, por exemplo, bifes, hambúrgueres, legumes, etc. É aconselhável aquecer o forno durante alguns minutos antes de introduzir os alimentos.

Notas para as funções com uso do grelhador: utilizar o grelhador mantendo a porta fechada e programar uma temperatura entre os 200 °C.

A activação automática do espeto rotativo ocorre simultaneamente à activação do grelhador.



Descongelação

Entra em função somente a ventoinha, sem propagação de calor. A porta do forno deve estar fechada. Esta função permite a descongelação da comida utilizando aprox. 1/3 do tempo normalmente necessário.

TABELA DE COZEDURA

Tipo de alimento	Temp. °C	Correção *	Tempo de cozedura (minutos)	
Doces em forma de massa batida			Aconselhada	Pessoal
Fogaça	175	2	55 - 65	
Fogaça real	175	3	60 - 70	
Torta sublime	175	3	60 - 70	
Doces em forma de massa tenara				
Torta	200	3	8 - 10	
Torta com requeijão	200	3	25 - 35	
Fondo com fruta	200	3	25 - 35	
Doces em forma de massa levedada				
Fundo para tortas	180	3	30 - 45	
Pão branco (1 kg de farinha)	200	3	25 - 35	
Doces pequenos				
Massa folhada	200	3	10 - 15	
Massa	200	2	35 - 45	
Massa de biscoitos	200	3	15 - 20	
Lasagna	225	2	40 - 50	
Carnes (tempo de cozedura para 1cm de espessura)				
Assado de cozedura longa	200	2	120 - 150	
Assado de cozedura breve (ex. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Rolo de carne	200	2	30 - 40	
Aves de capoeira				
Pato 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Ganso 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Frango assado	200	2	60 - 90	
Peru 4 kg	175	2	240 circa	
Caça				
Lebre	200	2	60 - 90	
Costeleta de corça	200	2	90 - 150	
Costeleta de veado	175	2	90 - 180	
Verduras				
Batatas	220	2	30 - 40	
Formas de verduras cozida	200	2	40 - 50	
Peixe				
Tainha	200	2	40 - 50	
Bicuda	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grelhados				
Costeleta de porco		4	8 - 12	
Chouriço		4	10 - 12	
Frango na grelha		2	25 - 35	
Assado de vitela no espeto (500 g)			50 - 60	
Frango no espeto			60 - 70	
O número da correção é referido ao mais baixo (excluído o apolo sobre a soleira que não permite).				

Os dados acima transcritos são indicativos, pois o tipo de cozedura e o tempo de cozedura varia seja pela quantidade seja pela qualidade dos alimentos.

COMO SE UTILIZA O GRILL

Colocar o alimentos sobre a grelha ou num tabuleiro de rebordos muito baixos. A grelha deve ser colocada na posição mais alta possível, enquanto a pingadeira para recolha da gordura deverá ser colocada na posição mais abaixo. Para este tipo de cozedura é necessário manter a porta do forno aberta e de seguida fechá-la parcialmente apoiando-a à protecção dos manípulos. Em relação ao tipo de alimentos (por exemplo, carne, peixe, aves, etc.) é necessário voltá-los para expor os dois lados (de cima e de baixo) aos raios infravermelhos.

Indicamos alguns tempos de cozedura, para orientação:

Alimentos para grelhar	Tempo de cozedura em minutos	
	Por cima	Por baixo
Carnes baixas ou subtis	6	4
Carnes normais	8	5
Peixe (ex. trutas, salmão)	15	12
Salsichas	12	10
Tosta	5	2

Atenção: Durante o uso as partes acessíveis do forno podem aquecer; é recomendável manter afastadas as crianças e pessoas com deficiência durante o funcionamento do forno e logo após ter sido desligado.

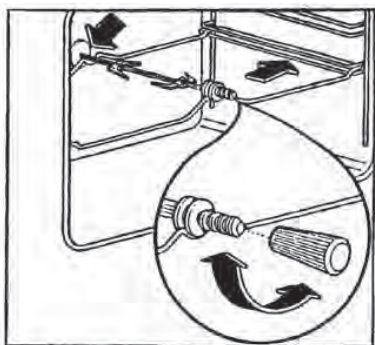
COME USAR O ESPETO ROTATIVO (Quando previsto)

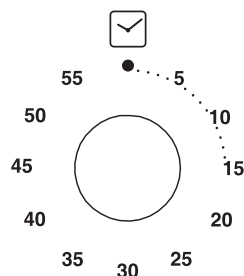
É possível utilizar o espeto rotativo combinado com o funcionamento do grelhador. Após ter introduzido longitudinalmente os alimentos com o espeto, bloqueá-los com as duas forquilha. Então siga estas instruções:

Coloque a ponta do espeto no eixo cavo do motor situado na parte posterior do forno. Apoie o suporte na garganta do espeto.

Retire e pega, desaparafusando-a. Coloque o tabuleiro na posição mais baixa.

Coloque o selector na posição do espeto. Terminada a cozedura, aparafuse a pega do espeto e retire-o do forno.





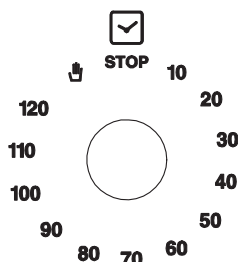
TEMPORIZADOR MECÂNICO 60 MINUTOS

O temporizador pode ser regulado para um intervalo máximo de uma hora.

O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até à posição 60 minutos e então posicionado, girando no sentido anti-horário, junto do tempo desejado.

Passado o tempo programado, é emitido um sinal acústico que cessa automaticamente.

O temporizador, no momento do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.



FIM DA COZEDURA 120 MINUTOS

A função do relógio é a de predispor a cozedura por um tempo predeterminado.

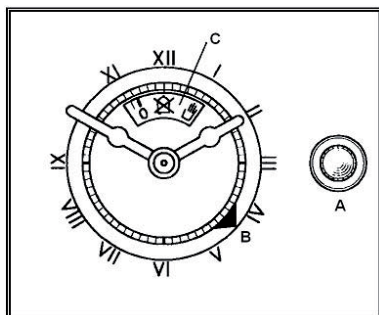
Funcionamento:

Após ter seleccionado com o botão do termóstato a temperatura desejada, gire o botão do relógio no sentido horário até o tempo desejado (máx. 120 minutos). Quando o relógio volta para a posição "0", um sinal acústico comunicará o que o forno se desliga automaticamente.

Posição manual:

Se o tempo de cozedura supera 2 horas, ou se deseja usar o forno manualmente, gire o botão do relógio até à posição manual.

1. PROGRAMADOR ANALÓGICO



Regule a hora carregando no botão de comando A e girando o mesmo no sentido anti-horário.

Selecione a hora de início da cozedura puxando para fora o botão A de comando e girando o mesmo no sentido anti-horário até quando o índice móvel B coincidir com a hora de início de cozedura desejada.

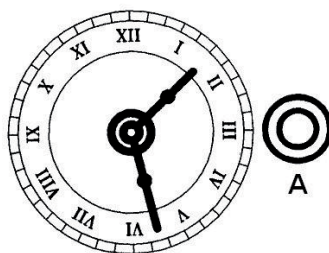
Selecione a hora de fim da cozedura girando o botão de comando A no sentido anti-horário até quando o tempo desejado (por um máximo de 180 minutos) coincidir com o índice de referência fixo (junto do XII, no disco giratório C).

Terminada a cozedura, o forno desliga-se automaticamente e activa-se o alarme de sinalização que pode ser interrompido girando o botão A até ao símbolo da campainha.

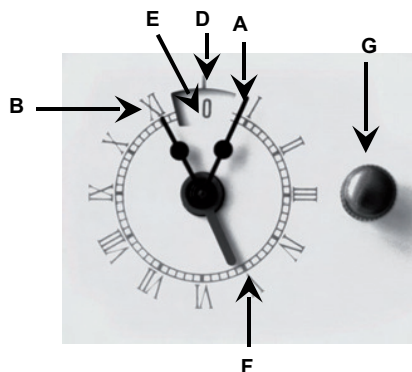
Se deseja utilizar o forno sem activar o relógio programador (funcionamento manual), é necessário girar o botão A até que o símbolo da mão coincida com o índice de referência fixo.

RELÓGIO ANALÓGICO

Para acertar a hora exacta, carregue e gire no sentido horário ou anti-horário o botão A.



2. PROGRAMADOR ANALÓGICO



A. Ponteiro dos minutos

B. Ponteiro das horas

D. Indicador

E. Tempo de cozedura

F. Início cozedura

G. - Para acertar o relógio:

carregue e rode para a direita.

- Para definir o tempo de cozedura:

rode para a direita.

- Para definir o início do tempo de cozedura:
puxe e rode para a direita.

RELÓGIO

Para acertar o relógio, carregue e rode o botão **G** para a direita.

Coloque os ponteiros **A** e **B** na posição correspondente à hora certa.

TEMPO DE COZEDURA

Início imediato da cozedura e paragem automática da cozedura.

Duração máxima: 180 minutos com uma escala dupla (3 horas).

Para definir o tempo de cozedura, rode o botão **G** para a direita e coloque a graduação do disco **E** em frente do indicador **D** do mostrador.

O fim da cozedura é assinalado por uma campainha que pára automaticamente após 3 minutos, o disco **E** indica «0» ou «~~X~~» (posição off). Esta campainha pode ser desligada manualmente rodando o botão **G** para a direita de modo a colocar o «0» ou «~~X~~» do disco **E** em frente do indicador **D**.

POSIÇÃO MANUAL

A posição manual «I» ou «~~☞~~», tem de ser definida manualmente.

Para definir a posição manual, rode o botão **G** para a direita para colocar o «I» ou «~~☞~~» em frente do indicador **D**.

Para voltar ao «0» ou «~~X~~» (posição off), rode o botão **G** para a esquerda.

INÍCIO AUTOMÁTICO DA COZEDURA

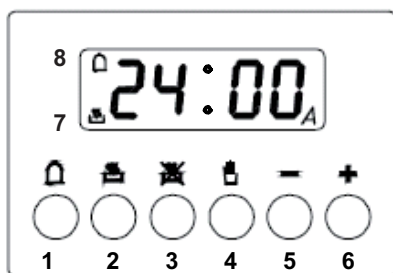
Cozedura completamente automática com início retardado e paragem automática da cozedura. Atraso máximo do início: 11 horas.

Antes de definir o início do tempo de cozedura, certifique-se de que se encontra na posição «0» ou «~~X~~» do disco **E** em frente do indicador **D** do mostrador.

Para definir o início da cozedura, puxe e rode o botão **G** para a direita e coloque o ponteiro de início cozedura **F** em frente do tempo de início desejado.

Após esta operação, defina o tempo de cozedura como descrito acima.

1. PROGRAMADOR ELECTRÓNICO COM DISPLAY DE TEMPERATURA



O programador electrónico é um dispositivo que reúne as funções a seguir:

- Relógio 24 horas com visor iluminado
- Temporizador (até 23 horas 59 minutos)
- Programa para início e fim da cozedura automática
- Programa para cozedura semi-automática (possibilidade de programar só o início ou o final)
- Display de temperatura

Descrição dos botões

1. Temporizador
2. Tempo de cozedura
3. Fim tempo de cozedura
4. Posição manual
5. Avanço dos números de todos os programas
6. Recuo dos números de todos os programas

Descrição dos símbolos iluminados:

« A » - (intermitente):

programador na posição automática, mas não programado.

« A » - (sempre ligado):

programador na posição automática, com programa activo.

7. Funcionamento da cozedura manual
7. + A Funcionamento da cozedura automática
7. + 8. Funcionamento com programador de tempo em função

Relógio digital

Indica as horas (0-24) e os minutos.

Logo após a ligação (como também após uma eventual interrupção de corrente) aparecem no painel 3 cifras intermitentes.

Para inserir a hora exacta é necessário carregar no botão **4.** e com os botões **5.** e **6.** obter a hora exacta.

As velocidades de mudança das cifras no visor aumenta notavelmente alguns segundos depois que iniciar a pressionar os botões **5.** e **6.**

Cozedura manual (sem programador)

Para usar o forno sem o auxílio do programador é necessário anular a indicação «A» intermitente. Para isto, basta carregar no botão **4.**

Se a indicação «A» estiver fixa, indicando que o forno está programado, deve-se primeiro cancelar o programa carregando em **4.** e colocando o visor em zero.

1) Cozedura automática (início e fim da cozedura)

Programe o tempo de duração da cozedura com **2.**

Programe a hora de fim da cozedura com **3.**

Seleccione a temperatura e a função desejada por meio dos comandos do termóstato e do comutador.

Após estas operações, será apresentado constantemente no visor o símbolo «A», indicando que o forno foi programado.

Exemplo prático:

Deseja-se fazer uma cozedura de 45 minutos, que termine às 14h00.

- Carregando em **2.** e **5.** fixamos no visor 0.45.

- Carregando em **3.** e **5.** fixamos no visor 14h00.

Após estas operações, serão apresentadas no visor a hora actual e o símbolo «A», para indicar que a nossa programação foi aceita e memorizada.

Às 13h15 (14h00 menos 45 minutos), o forno ligar-se-á automaticamente e durante a cozedura serão apresentados os símbolos e «A». Às 14h00 a cozedura pára automaticamente, emitindo um sinal acústico, que cessa ao carregar em **1.**

2) Cozedura semi-automática

A. Programação do tempo de cozedura.

B. Programação da hora de fim da cozedura.

A) Defina o tempo de cozedura desejado com o botão **2**.

A cozedura iniciará imediatamente, enquanto no visor aparecerão os símbolos «AUTO» e . Passado o tempo programado, a cozedura terminará, e activar-se-á o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal acústico como indicado acima.

B) Defina a hora de fim da cozedura desejada carregando no botão **3**. A cozedura iniciará imediatamente e no visor serão apresentados os símbolos «AUTO» e .

Alcançada a hora definida, a cozedura terminará e será emitido o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal como explicado anteriormente.

É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento carregando no botão correspondente. Pode-se também anular a qualquer momento a programação carregando no botão **4**. e colocando o visor em zero.

Pressionando em seguida , o forno entrará no funcionamento manual.

Temporizador

A função do «temporizador» consiste somente num sinalizador acústico, que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos.

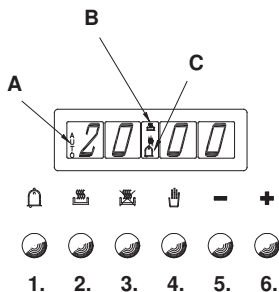
Para regular o temporizador, pressione o botão **1**. e ao mesmo tempo **5**. ou **6**. até obter no visor o tempo desejado. Terminada a regulação, será apresentada novamente no visor a hora do relógio juntamente com o símbolo **8**.

A contagem ao contrário terá início imediatamente e poderá ser visualizada no visor a qualquer momento, simplesmente pressionando o botão **1**.

Passado o tempo programado, apagar-se-á o símbolo **8**. e activar-se-á um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando o botão **1**.

Atenção! A interrupção da corrente eléctrica provocará a anulação das funções programadas, inclusive do relógio. Uma vez que voltar a corrente, serão apresentados três zeros intermitentes, e poder-se-á reprogramar.

2. PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



O programador electrónico é um dispositivo que reúne as funções a seguir:

Relógio 24 horas com visor iluminado

Temporizador (até 23 horas 59 minutos)

Programa para início e fim da cozedura automática

Programa para cozedura semi-automática

(possibilidade de programar só o início ou o final)

Descrição dos botões

1. Temporizador
2. Tempo de cozedura
3. Fim tempo de cozedura
4. Posição manual
5. Avanço dos número de todos os programas
6. Recuo dos números de todos os programas

Descrição dos símbolos iluminados

A). «AUTO» lampejante:

programador na posição automática, mas não programado.

A). «AUTO» sempre ligado:

programador na posição automática, com programa activo.

B). programador activo, em qualquer modalidade.

C). Temporizador ligado.

B). e A). ambos lampejantes: erro programa.

Relógio digital

Indica as horas (0-24) e os minutos.

Logo após a ligação (como também após uma eventual interrupção de corrente) aparecem no painel 3 cifras intermitentes.

Para inserir a hora exacta é necessário carregar simultaneamente em **2.e 3.** e AO MESMO TEMPO num dos botões [+] ou [-] até obter a hora exacta.

As velocidades de mudança das cifras no visor aumenta notavelmente alguns segundos depois que iniciar a pressionar os botões [+] e [-].

Cozedura manual (sem programador)

Para usar o forno sem o auxílio do programador é necessário anular a indicação «AUTO» intermitente. Para isto, basta carregar no botão **1.**

Se a indicação «AUTO» estiver fixa, indicando que o forno está programado, deve-se primeiro cancelar o programa carregando em **1.** e colocando o visor em zero.

Cozedura automática (início e fim da cozedura)

- 1) Programe o tempo de duração da cozedura com **2.**
- 2) Programe a hora de fim da cozedura com **3.**
- 3) Seleccione a temperatura e a função desejada por meio dos comandos do termóstato e do comutador.

Após estas operações, será apresentado constantemente no visor o símbolo «AUTO», indicando que o forno foi programado.

Exemplo prático: Deseja-se fazer uma cozedura de 45 minutos, que termine às 14h00.

Carregando em **2.** fixamos no visor 0.45.

Carregando em **3.** fixamos no visor 14h00.

Após estas operações, serão apresentadas no visor a hora actual e o símbolo «AUTO», para indicar que a nossa programação foi aceita e memorizada.

Às 13h15 (14h00 menos 45 minutos), o forno ligar-se-á automaticamente e durante a cozedura serão apresentados os símbolos **B.** e «AUTO».

Às 14h00 a cozedura pára automaticamente, emitindo um sinal acústico, que cessa ao carregar em **1.**

Cozedura semi-automática

A. Programação do tempo de cozedura.

B. Programação da hora de fim da cozedura.

A) Defina o tempo de cozedura desejado com o botão 2.

A cozedura iniciará imediatamente, enquanto no visor aparecerão os símbolos «AUTO» e **B**.

Passado o tempo programado, a cozedura terminará, e activar-se-á o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal acústico como indicado acima.

B) Defina a hora de fim da cozedura desejada carregando no botão 3.

A cozedura iniciará imediatamente e no visor serão apresentados os símbolos «AUTO» e **B**.

Alcançada a hora definida, a cozedura terminará e será emitido o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal como explicado anteriormente.

É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento carregando no botão correspondente.

Pode-se também anular a qualquer momento a programação carregando no botão 2. e colocando o visor em zero.

Pressionando em seguida 4. o forno entrará no funcionamento manual.

Sinalizador electrónico

A função do «temporizador» consiste somente num sinalizador acústico, que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos. Para regular o temporizador, pressione o botão 1. e ao mesmo tempo [+] ou [-] até obter no visor o tempo desejado.

Terminada a regulação, será apresentada novamente no visor a hora do relógio juntamente com o símbolo **C**.

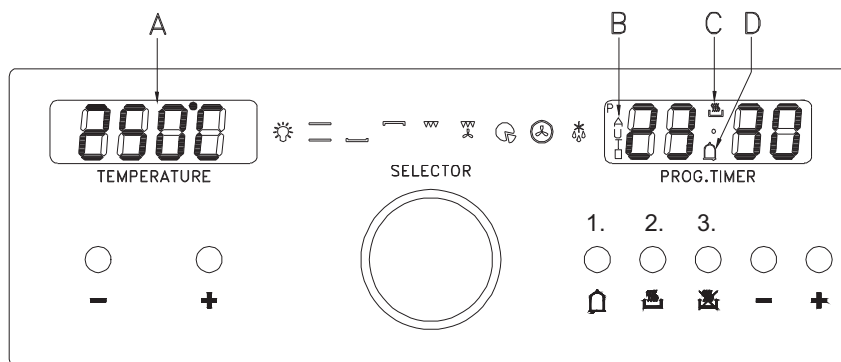
A contagem ao contrário terá início imediatamente e poderá ser visualizada no visor a qualquer momento, simplesmente pressionando o botão 1.

Passado o tempo programado, apagar-se-á o símbolo **C**. e activar-se-á um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando o botão 1.

Atenção! A interrupção da corrente eléctrica provocará a anulação das funções programadas, inclusive do relógio.

Uma vez que voltar a corrente, serão apresentados três zeros intermitentes: pressionar o botão 1. e poder-se-á reprogramar.

3. PROGRAMADOR ELETRÔNICO



- A Temperatura
- B Programa automático
- C Duração e modo manual
- D Indicador de minutos

Funções

1. Temporizador
 2. Tempo de cozedura
 3. Fim de cozedura
- ' - ' Rolagem para a frente
' + ' Rolagem para trás

Regulação do relógio

Quando se acende o forno, no display aparecem os dígitos 00.00 de modo intermitente. Para regular o relógio, digitar junto as teclas do tempo de cozedura (2) e o fim do tempo de cozedura (3). Usando as teclas +/-, configurar a hora atual. Com a tecla "+" o valor aumenta, com a tecla "-" o valor diminui a uma velocidade diretamente proporcional à duração da pressão nas teclas.

Após ter configurado a hora, o pontinho entre as horas e os minutos continua a lampear durante 7 segundos. Para modificar a hora repetir a operação.

Modo manual

Pressiona simultaneamente as teclas do tempo de cozedura (2) e o fim do tempo de cozedura (3). Se tiver sido configurado um programa de cozedura, o símbolo "AUTO" (B) se desliga e o símbolo (C) se acende.

Cada programa configurado anteriormente é apagado.

Funcionamento semi-automático com tempo de cozedura

Selecionar a função do tempo de cozedura (2) e programar o tempo desejado usando as teclas +/- . O símbolo "AUTO" (B) e a panelinha (C) se acendem no display. Quando a hora atual estiver = ao tempo final de cozedura, a cozedura termina e o símbolo da panela (C) se apaga.

O forno emite um sinal sonoro e o símbolo "AUTO" (B) lampeja.

A cozedura terminou.

Funcionamento semi-automático com fim de cozedura

Selecionar a função de fim de tempo de cozedura (3) e configurar o tempo de fim de cozedura desejado, usando as teclas "+" e "-". O símbolo "AUTO" (B) e a panela (C) se acendem no display. Virar o botão do comutador na função desejada e o botão do termostato na temperatura desejada.

Quando a hora atual estiver igual ao tempo de fim de cozedura, o forno interrompe a cozedura e o símbolo da panela (C) se apaga.

O forno emite um sinal sonoro e o símbolo "AUTO" (B) lampeja.

Funcionamento automático

1) Configurar a duração da cozedura digitando a tecla (2) e as teclas + e - .

2) Configurar o tempo final de cozedura digitando a tecla (3) e as teclas + e - .

3) Configurar a temperatura e o programa de cozedura com os botões do termostato e do comutador.

Após esta programação, o símbolo "AUTO" (B) se acende:

isto significa que o forno foi programado. Quando a hora atual corresponde ao tempo de início de cozedura, o símbolo da panela (C) se acende e o forno entra em funcionamento.

Tempo de início de cozedura = Tempo final de cozedura - Duração da cozedura.

Exemplo: a cozedura dura 45 minutos e deve terminar às 14.00 h.

- Digitar (F) e "+" até alcançar: 0.45.

- Digitar (G) e "+" até alcançar: 14.00.

Terminada a programação, o horário aparece no display e o símbolo "AUTO" (B) lampeja seguidamente. Isto significa que o programa de cozedura foi gravado.

Às 13.15 (14.00 menos 45 minutos) o forno se acende automaticamente.

Durante a cozedura, o símbolo da panela © e o símbolo "AUTO" (B) ficam acesos.

Às 14.00 o forno se desliga automaticamente, enquanto "AUTO" (B) lampeja.

O símbolo da panela (C) se apaga e o forno emite um sinal sonoro que não pára enquanto não for interrompido.

Temporizador

Selecionar a função temporizador (1).

O tempo é preconfigurado em 5 minutos; para modificá-lo, digitar as teclas +/-.

Quando o pontinho entre as horas e os minutos e o símbolo (1) começam a lampear, significa que iniciou a contagem às avessas.

O display indica a hora e os minutos da contagem às avessas, mas digitando a tecla (1) é possível escolher se exibir a contagem às avessas ou o horário atual.

Sinal sonoro

O sinal sonoro ativa-se no fim de um tempo configurado (1) ou no fim de um programa de cozedura (2) durante uma duração de 7 minutos.

Para desligá-lo, digitar qualquer uma das teclas de introdução de programa (as primeiras três à esquerda).

Pode-se também regular o volume do sinal sonoro:

para tanto, manter pressionada a tecla “-” à direita durante cerca de 2 segundos quando o horário aparece no display.

Início do programa e comandos

Digitar a tecla do tempo de cozedura (2) ou de fim de cozedura (3) para saber o tempo restante.

Sinal de erro de introdução de dados

Quando se introduz um dado errado, o sinal sonoro se ativa e o símbolo “AUTO” (B) lampeja.

Como apagar um programa

Pode-se apagar um programa pressionando simultaneamente as teclas (2) e (3).

Escolha das funções

Para escolher as funções a seguir virar o botão do seletor.

A temperatura exibida no display pode ser trocada por meio das teclas +/-

da esquerda, com variações de 5°C, do mínimo de 40°C até o máximo de 250°C.

O símbolo °C lampeja até atingir a temperatura desejada.

As funções abaixo serão exibidas no display:



Luz



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

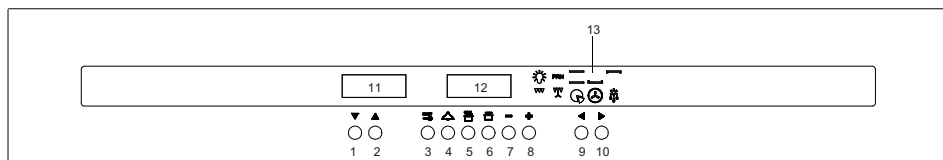


Descongelamento



250°C

4. PROGRAMADOR ELECTRONICO



TECLAS FUNÇÕES

1. Diminuição da temperatura
2. Aumento da temperatura
3. ON/OFF e bloqueio dos comandos
4. Temporizador
5. Duração da cozedura
6. Fim cozedura
7. Diminuição do tempo
8. Incremento do tempo
9. Escolha programa de cozedura
10. Escolha programa de cozedura

11. Ecrã da temperatura
12. Ecrã do temporizador
13. Ecrã das funções de cozedura

FUNCIONAMENTO

À primeira ligação do forno à rede eléctrica ou depois de um blackout, o mostrador do temporizador está lampejante. O forno ainda não está activo: para o activar é necessário em primeiro lugar proceder com a "regulação do relógio".

REGULAÇÃO DO RELÓGIO

Premir simultaneamente e libertar as teclas **5.** e **6.** e agir nas teclas **7.** e **8.** para programar a hora exacta.

A operação deve ser realizada no prazo de 3 segundos enquanto que no mostrador aparecem os dois pontos lampejantes.

Ao fim da regulação esperar pela paragem do lampejo dos dois pontos luminosos.

Nota: com o forno apagado a intensidade luminosa do relógio diminui.

Tocando uma tecla qualquer o relógio volta à luminosidade máxima durante 60 segundos.

DISPOSITIVO ACÚSTICO

O forno emite sinais acústicos para marcar várias funções, como por exemplo o fim da cozedura. A intensidade do toque pode ser modificada: premendo na tecla **7.** com o forno desligado (OFF), o forno reproduz os 3 níveis disponíveis.

Será programado automaticamente o último nível reproduzido.

ACENDIMENTO DO FORNO

Premir e libertar a tecla **3.** Ouve-se um sinal acústico (beep).

No mostrador do temporizador aparece a escrita **ON**, o símbolo da lampadazinha ilumina-se e a luz interna do forno acende-se.

Pode-se proceder à programação de uma função de cozedura.

TEMPORIZADOR

O temporizador é somente um contador de tempo, é completamente independente de cada função de cozedura, pode resultar muito útil para programar um aviso de fim de cozedura. Pode ser utilizado também com o forno desligado.

Para programar o temporizador, acender o forno com a tecla **3.**, premir a tecla **4.**

O mostrador põe-se em zero e os pontinhos começam a pulsar; programar dentro de 3 segundos com as teclas **7.** e **8.** o tempo desejado, até a um máximo de 23 horas e 59 minutos, ao decair do qual é emitido um sinal acústico e o símbolo campainha lampeja. Para interromper o sinal acústico e o lampejo dos símbolos é suficiente premir uma tecla qualquer entre: **4-5-6-7-8.**

FUNCIONAMENTO MANUAL A TEMPO INDEFINIDO

Acender o forno e seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis utilizando as teclas **9.** e **10.** Para cada tipo de cozedura o forno sugere uma temperatura predefinida indicativa, que pode ser modificada com as teclas **1.** e **2.**

O forno começará o aquecimento à temperatura programada e o símbolo de grau centigrado ° pulsará a indicar o funcionamento.

À obtenção da temperatura ouve-se um sinal acústico que vos avisará e o símbolo de grau deixará de pulsar. Para desligar o forno, premir e libertar a tecla **3.**

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DA COZEDURA

Para programar o tempo de cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla **3**. ; premer e libertar a tecla **5**.

No ecrã do temporizador acende-se o símbolo **A**. Programar com as teclas **7**. e **8**. o tempo desejado de cozedura, até um máximo de 10 horas e 00 minutos.

Após o sinal sonoro e o retorno da visualização da hora corrente no temporizador, seleccione uma função de cozedura com as teclas **7**. e **8**. No ecrã do temporizador acende-se o símbolo panelinha.

Para cada função de cozedura o forno sugere uma temperatura predefinida, que pode ser modificada com as teclas **1**. e **2**.

O forno começa a cozedura pelo tempo estabelecido, depois de esgotado, o forno apagar-se-á automaticamente. Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos panelinha e **A** pulsam. Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre: **4-5-6-7-8**. No ecrã de funções acende-se o símbolo lâmpada e em seguida acende-se a luz dentro do forno.

O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla **3**.

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIM COZEDURA

Para estabelecer a hora de fim da cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla **3**. e premer e libertar a tecla **6**.

No ecrã do temporizador acende-se o símbolo **A** que deve reentrar nas próximas 23 horas e 59 minutos. Após o sinal sonoro e o retorno da visualização da hora corrente no temporizador, seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis com as teclas **9**. e **10**. No ecrã do temporizador acende-se o símbolo panelinha e o forno sugere uma temperatura predefinida, que pode ser modificada com as teclas **1**. e **2**.

O forno começa a cozedura até à hora programada, passado o tempo apagar-se-á automaticamente.

Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos **Panelinha** e **A** pulsam.

Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre: **4-5-6-7-8**. No ecrã de funções acende-se o símbolo lâmpada e em seguida acende-se a luz dentro do forno.

O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla **3**.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

Para programar a duração da cozedura e a hora de fim cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla **3.** , premer e libertar a tecla **5.** e programar com as teclas **7.** e **8.** o tempo necessário para a cozedura.

Aguardar que os pontinhos entre as horas e os minutos do temporizador deixem de lampear; o temporizador torna a mostrar a hora corrente; por conseguinte premer a tecla **6.** e programar a hora de fim cozedura com as teclas **7.** e **8.**

Novamente um sinal sonoro é emitido e os dois pontinhos param de lampear, para confirmar a aceitação do horário programado.

No ecrã fica visualizada a temperatura seleccionada, a hora corrente e a função de cozedura seleccionada. A luz dentro do forno apaga-se.

Selecione uma função de cozedura dentre as disponíveis com as teclas **9.** e **10.**

O forno sugere uma temperatura pré-configurada, que pode ser modificada com as teclas **1.** e **2.** Depois que os dois pontinhos do temporizador pararem de lampear, o forno entra na modalidade de cozedura adiada.

A temperatura, assim como a função programada, podem ser modificadas repetindo as operações descritas acima.

O forno activar-se-á automaticamente no futuro pela duração especificada e irá parar no horário especificado.

Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos **Panelinha** e **A** lampejam.

Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre:

4-5-6-7-8. No ecrã de funções acende-se o símbolo lâmpada e em seguida acende-se a luz dentro do forno.

O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla **3.**

LIMITAÇÕES AO USO DAS COZEDURAS SEMIAUTOMÁTICAS E AUTOMÁTICAS

As funções de pré-aquecimento (PRH) e descongelação não são compatíveis com as cozeduras a tempo definido, por isso:

- tendo programado uma destas duas funções, não é possível activar nem a duração nem o fim da cozedura;
- se o forno foi programado na modalidade de funcionamento automático, não é possível escolher a função de pré-aquecimento (PRH) ou descongelação.

ÍCONE DO MOSTRADOR

Panelinha: se estiver acesa, indica que está activa uma função de cozedura.

Pelo contrário, a panelinha permanece apagada quando estiverem activas as funções luz, PRH (pré-aquecimento) e descongelação.

Se lampeja, indica o fim de uma cozedura a tempo. Durante a fase de funcionamento automático, o símbolo fica desligado para se acender depois no momento da partida programada do forno.

A (automático): se estiver acesa, indica que foi programado um tempo de cozedura; se lampeja, indica o fim de uma cozedura programada.

Campainha: se estiver acesa, indica que está activo o conta-minutos; se lampeja, indica o fim da contagem dos minutos.

SELECÇÃO TEMPERATURA DE COZEDURA

Enquanto que o forno estiver aceso, agindo nas teclas **1.** e **2.** a temperatura pode ser regulada entre o mínimo e o máximo com aumentos de 5°C indicados no mostrador.

Nota: para cada função de cozedura está preestabelecida uma temperatura de referência que pode ser modificada a próprio prazer com as teclas **1.** e **2.**

SELECÇÃO FUNÇÕES DE COZEDURA

Enquanto que o forno estiver aceso, agindo nas teclas **9.** e **10.** os respectivos símbolos acendem-se em sequência para permitir a escolha da função de cozedura desejada.

FUNÇÕES DE COZEDURA:



LUZ FORNO

A luz interna do forno activa-se premendo e libertando a tecla **3**.

Para a desligar premer e libertar novamente a mesma tecla.

Seleccionando uma função de cozedura, a luz interna acende-se e fica acesa 3 minutos para além da obtenção da temperatura programada.

Durante uma função de cozedura ou descongelação é possível reacender a luz do forno premendo uma tecla qualquer entre a **4-5-6-7-8**. A luz fica acesa por um minuto. A luz do forno pode-se acender também com o bloqueio dos comandos inserido premendo uma das teclas **4-5-6-7-8**.

PRH PRÉ-AQUECIMENTO

Esta função consente de pré-aquecer o forno mais rapidamente antes da selecção da função de cozedura. No mostrador da temperatura aparece um símbolo em movimento. O pré-aquecimento termina ao alcance da temperatura preestabelecida (não modificável), a qual depois de atingida se emite um sinal acústico, acendem-se o símbolo da lampadazinha e a luz do forno; a este ponto pode-se escolher o ciclo de cozedura desejado com as teclas **9** e **10**.



COZEDURA TRADICIONAL

Aconselha-se o pré-aquecimento do forno antes da introdução da comida.



COZEDURA INFERIOR

Tipo de cozedura particularmente apropriado para aquecer os alimentos.



COZEDURA SUPERIOR

Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.



GRILL

Tipo de cozedura particularmente indicada para pequenas quantidades de comida.



GRILL VENTILADO

A acção da ventoinha, combinada com a acção do grill, permite uma cozedura rápida e profunda para comidas particulares.



PIZZA

Este tipo de cozedura é particularmente apropriado para pizza e verduras.

Activação simultânea das todas as resistências e da ventoinha.



COZEDURA VENTILADA

Este tipo de cozedura permite a difusão do calor de maneira regular e homogénea em todas as partes do forno. É possível cozinhar dois tipos diferentes de comidas (ex. carne e peixe), respeitando os respectivos tempos de cozedura.



DESCONGELAÇÃO

Entra em função somente a ventoinha, sem propagação de calor. Esta função permite a descongelação da comida com uma redução do tempo normalmente necessário.

OUTRAS FUNÇÕES

MODALIDADE FORNO DESLIGADO

Com o forno desligado o mostrador da temperatura e das funções estão apagados, enquanto que o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO DOS COMANDOS (PROTECÇÃO CRIANÇAS)

Esta função pode ser activada em qualquer momento para impedir o uso do forno às crianças. Em particular, se inserida com o forno desligado impede-lhe o acendimento: para permitir qualquer função de cozedura é necessário desinserir o bloqueio. Para inserir o bloqueio comandos, ter premida por 5 segundos a tecla **3**, até à visualização do símbolo da **chave** seguido de **ON**, depois o mostrador torna a visualizar a hora corrente. Nota: a este ponto não é possível realizar nenhuma programação de cozedura à excepção da regulação do conta-minutos.

Se, pelo contrário o bloqueio for activado depois de qualquer uma das programações de cozedura (manual, semiautomática, automática), será possível programar somente o conta-minutos ou desligar o forno premendo e libertando a tecla **3**. De facto, premendo outra tecla qualquer, a visualização da **chave** lembrar-vos-á que a protecção está activada.

O apagamento manual ou automático não desactiva o bloqueio dos comandos. Para desabilitar o bloqueio dos comandos, ter premida por 5 segundos a tecla **3**, até à visualização do símbolo **chave** seguido de **OFF**; depois o mostrador torna a visualizar a hora corrente.

Quando o forno estiver bloqueado não é possível acendê-lo através da pressão da tecla **3**, mas é possível só o apagamento.

TECLA ON/OFF

A tecla **3**. (ON/OFF) permite em qualquer momento e com qualquer função programada, apagar o forno se ele estiver aceso.

Todas as programações de cozedura se anulam; para sucessivas cozeduras seguir as respectivas instruções de cozedura desde o início.

Se o forno estiver aceso e estiver programada a função de bloqueio dos comandos, premendo e libertando a tecla **3**, o forno apaga-se mas a função bloqueio comandos permanece programada.

Para desabilitar o bloqueio dos comandos ter premida a tecla **3**, por 5 segundos: o mostrador visualizará a **chave** e a seguir **OFF**, depois torna a aparecer a hora.

SÍMBOLO “ ° “

Representa os graus centígrados. Se lampeja indica que o forno está aquecendo para atingir a temperatura programada.

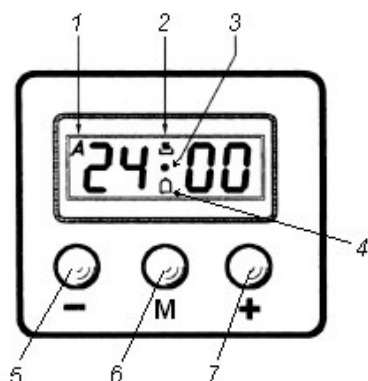
Se resulta estavelmente aceso indica que a temperatura programada foi atingida.

ANULAMENTO PROGRAMAÇÕES DE DURAÇÃO E FIM DE COZEDURA

É possível em qualquer momento anular as programações de duração e horário de fim cozedura premendo simultaneamente as teclas **5**, e **6**.

Atenção: o forno todavia fica aceso na função escolhida na modalidade manual (a tempo indefinido). É possível tornar a programar os tempos de duração e/ou de fim cozedura, ou então desligar o forno premendo e libertando a tecla **3**.

5. PROGRAMADOR ELECTRÓNICO DE 3 TECLAS



Significado dos símbolos no display:

1	A *	Programa Automático em funcionamento. (* : em algumas versões aparece a palavra Auto na vertical.)
2		Se visualizado, o forno está habilitado para o funcionamento manual.
3	•	Se piscar indica que o programador está no modo de definição da hora actual.
4		Se aceso indica que foi activado um temporizador de aviso.
5	-	Tecla para diminuir os números durante as configurações do temporizador. Também serve para seleccionar o nível desejado do dispositivo de toque (3 níveis).
6	M	Tecla "Mode" para aceder às opções de programação previstas no programador.
7	+	Tecla para aumentar os números durante as configurações do temporizador.

O primeiro acendimento

Quando o forno é ligado à rede eléctrica ou após um eventual black-out os números no display e a letra A são visualizados a piscar. Nestas condições o forno não pode ser acendido.

Para definir a hora actual e/ou habilitar o forno para o funcionamento prima e mantenha premida, durante pelo menos 2 segundos, a tecla M. A letra A apaga-se e os números visualizados no display ficam com luz fixa.

Com o símbolo (3) a piscar, prima a tecla - ou a tecla + para corrigir a hora visualizada. O dado definido é aceite pelo programador depois de ter soltado a tecla após um breve período.

N.B. O forno pode realizar as suas funções de cozedura só quando no display do programador estiver aceso o símbolo (2) .

Temporizador de aviso

A função do “temporizador” consiste unicamente num avisador sonoro, que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos. Passado o tempo definido, apaga-se o símbolo (4) e activa-se um sinal sonoro que se desliga automaticamente após 7 minutos ou premendo uma tecla qualquer.

Para regular o temporizador carregue na tecla M durante pelo menos 2 segundos ou até o símbolo (4) começar a piscar.

Defina daí a quantas horas e/ou minutos o dispositivo de toque deve activar-se usando a tecla + ou a tecla – para aumentar ou diminuir os dígitos no display. Solte a tecla + ou – ao atingir o tempo desejado. Depois de alguns segundos é visualizada a hora actual juntamente com o símbolo (4). A contagem decrescente começa imediatamente.

Cozedura semiautomática

DURAÇÃO de cozedura:

Após ter seleccionado uma das funções de cozedura disponíveis e definido a temperatura desejada prima, para aceder ao modo de programação, a tecla M durante pelo menos 2 segundos. O símbolo (4) acende-se. Solte e prima novamente a tecla M. No display começa a piscar o símbolo A e aparece a palavra: “dur”. Esta depois é substituída pela visualização dos dígitos: 0* 00.

Defina o tempo de duração da cozedura desejado premendo as teclas – o + (tempo máximo de definição: 10 horas).

O tempo definido é processado pelo programador automaticamente após alguns segundos ou prima várias vezes a tecla M até voltar à visualização da hora actual. Os símbolos A e (2) acendem-se.

No fim do tempo de cozedura definido, é emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se automaticamente.

Consulte os parágrafos seguintes: desactivação do dispositivo de toque e reabilitação do forno.

FIM de cozedura:

Após ter seleccionado uma das funções de cozedura disponíveis e definido a temperatura desejada prima, para aceder ao modo de programação, a tecla M durante pelo menos 2 segundos. O símbolo) acende-se. Solte e prima novamente a tecla M. No display começa a piscar o símbolo A e aparece a palavra: “dur”. Prima novamente a tecla M. No display é visualizada a palavra: “End”. Esta depois é substituída pela visualização dos dígitos: 0* 00.

Defina a hora prevista de fim da cozedura, premendo as teclas – o + (tempo máximo de definição: 10 horas).

O tempo definido é processado pelo programador automaticamente após alguns segundos ou prima várias vezes a tecla M até voltar à visualização da hora actual.

A cozedura inicia imediatamente, no display do programador após alguns segundos volta a ser visualizada a hora actual. Os símbolos A e (2) acendem-se.

Ao atingir a hora de fim de cozedura definida, é emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se automaticamente.

Consulte os parágrafos seguintes: desactivação do dispositivo de toque e reabilitação do forno.

Cozedura automática

Defina um tempo de DURAÇÃO da cozedura, seguindo as indicações presentes no capítulo DURAÇÃO da cozedura e em seguida defina a hora de fim da cozedura, seguindo as indicações presentes no capítulo anterior. (Tempo máximo de definição de fim de cozedura: 24 horas). O forno acende-se automaticamente a uma determinada hora, que corresponde à diferença entre a hora prevista de fim de cozedura e o tempo de duração da cozedura.

Durante o período de espera, até iniciar do aquecimento do forno, no display é visualizado o símbolo A para indicar que está em curso um programa automático e a hora actual. O acendimento do forno é sinalizado pela iluminação do símbolo (2). Ao atingir a hora de fim de cozedura definida, é emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se automaticamente. Consulte os parágrafos seguintes: desactivação do dispositivo de toque e reabilitação do forno.

Desactivação do dispositivo de toque

Para desactivar manualmente o sinal sonoro prima uma tecla qualquer.

Reabilitação do forno

No fim de uma cozedura semiautomática ou automática no display, além da hora actual, é visualizado em modo intermitente o símbolo A. Nestas condições a alimentação eléctrica dos elementos de aquecimento do forno, incluindo a luz fica desligada. Para reabilitar o forno para o funcionamento, prima e mantenha premida a tecla M até se acender o símbolo (2) e se apagar a letra A .

OUTRAS FUNÇÕES DO PROGRAMADOR

Anular um programa de cozedura

Semiautomático ou Automático

Para anular um programa de cozedura semiautomático ou automático, símbolo A aceso, prima contemporaneamente as teclas – e + durante pelo menos 2 segundos ou até se acender o símbolo (2) e se apagar a letra A

Cancelar o temporizador de aviso

Para cancelar a contagem do temporizador de aviso, símbolo (4) aceso, prima a tecla M durante pelo menos 2 segundos ou até visualizar de modo intermitente o símbolo (4) . Prima contemporaneamente as teclas – e + .

Controlar o estado das funções

O tempo definido ou restante de cada função oferecida pelo programador pode ser visualizado no display entrando no modo de programação com a tecla M. Prima e mantenha premida a tecla M durante pelo menos 2 segundos ou até se acender o símbolo (4). No display é visualizado o tempo restante ou uma série de zeros se o temporizador estiver desabilitado. Prima novamente a tecla M. No display é visualizada a palavra “dur” e depois alternadamente o tempo restante ou uma série de zeros (temporizador desactivado).

Premendo outra vez a tecla M é visualizado o tempo de fim de cozedura programado com a palavra “End”.

Modificar a hora actual e alterar o volume do dispositivo de toque

Com o programador no modo standard, símbolo (2) aceso, prima contemporaneamente as teclas – e + durante pelo menos 2 segundos ou até piscar o símbolo (3).

Para modificar a hora: prima a tecla + ou a tecla – .

Para alterar o volume do dispositivo de toque: prima a tecla M. É visualizado no display a palavra: “to n...” seguida por um número; depois seleccione com a tecla – o volume desejado.

N. B. ao número 1 corresponde o volume maior; é possível escolher entre 3 níveis de volume diferentes.

Atenção:

A falta de corrente eléctrica provoca a anulação das funções programadas, incluindo o relógio. Depois de restabelecida a corrente, o programador tem de ser reprogramado.

1. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Importante: antes de proceder à manutenção é necesario desligar o forno da corrente eléctrica.

Remover a cobertura da lâmpada A e substituir a lâmpada B.

Reinserir a cobertura da lâmpada A e ligar a corrente eléctrica.

Nota: usar só lâmpadas de 25W, tipo E-14, T 300°C.

A lâmpada fornecida com este aparelho é uma “Lâmpada para uso especial”

que pode ser usada apenas com o aparelho fornecido;

não pode ser utilizada para a iluminação doméstica.

2. COMO TIRAR A PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza do forno é possível tirar a porta do mesmo actuando sobre as dobradiças da seguinte maneira:

As dobradiças A estão dotadas de 2 linguetas móveis B.

Quando as linguetas B forem levantadas, as dobradiças desengancham-se da própria sede.

Feito isto, levantar a porta para cima e extraí-la para o exterior, agarrando nos lados da porta nas proximidades das dobradiças.

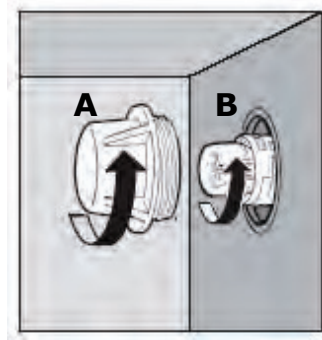
Para remontar a porta:

Enfiar as dobradiças nos apropriados encaixes e abrir completamente a porta.

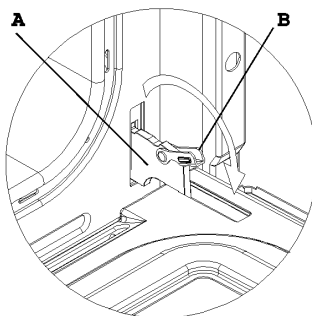
Rodar as linguetas móveis B até à posição inicial antes de tornar a fechar a porta.

Nunca mergulhar a porta em água.

1.



2.



REMOÇÃO DO PAINEL DE VIDRO INTERNO DA PORTA

Não usar nenhum abrasivo que pode causar dano. Lembrar que se a superfície do painel de vidro for riscada, pode provocar uma avaria perigosa.

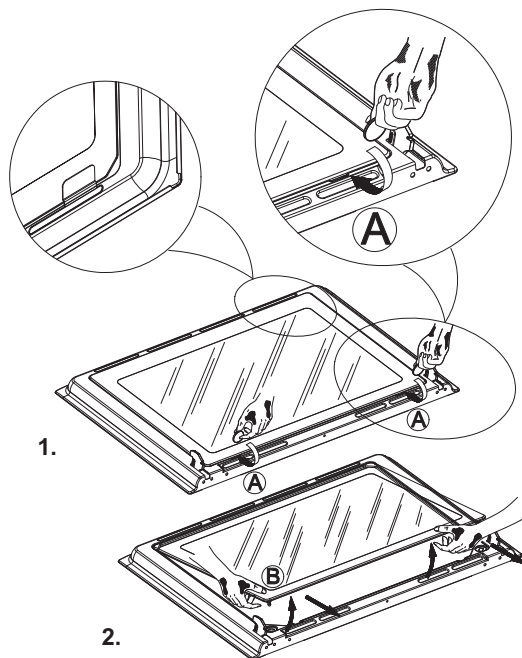
Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor.

Para remover o painel de vidro interno da porta do forno, usar uma moeda para efectuar uma acção de alavanca nas duas ranhuras (A) até os dois pinos (B) se soltarem do seu encaixe (fig. 1).

Depois levantar o vidro como mo strado na fig. 2 e pegar o mesmo pela parte da frente. Para recolocar a porta, repetir as operações anteriores no sentido inverso.

Recolocar o vidro posicionando-o na parte interna da porta e empurrando o mesmo para dentro.

Pressionar no vidro até os pinos se encaixarem na posição inicial (fig. 2).



1. Instalação dos painéis auto-limpantes (só nos modelos provistos)

Fixe o painel (A) com 4 parafusos auto-atarraxadores.

Apoie os painéis (C) nas laterais do forno, posicione por cima as grelhas retiradas anteriormente e engate.

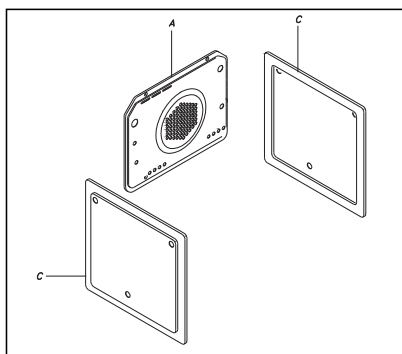
Recoloque no forno os acessórios retirados anteriormente.

2. Limpeza das grades laterais (só nos modelos provistos)

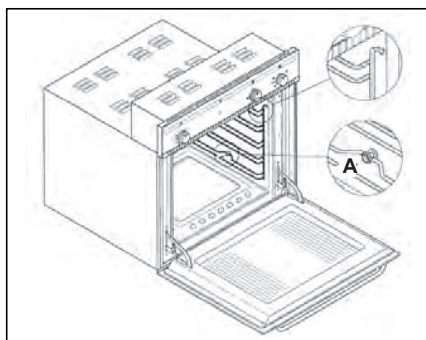
As grades laterais devem ser enganchadas à parede do forno. Enfiar nas grades laterais as grelhas e o tabuleiro em dotação.

Para tirar as grades laterais basta exercer uma ligeira pressão no particular A como ilustrado.

1.



2.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Importante: antes de proceder à manutenção é necessário desligar sempre o forno electricamente (tirando a ficha da tomada de corrente ou tirando a corrente da linha de alimentação através do interruptor unipolar da instalação eléctrica).

Após cada utilização deixar arrefecer o forno e limpá-lo para evitar que as incrustações aqueçam repetidamente.

Se a sujidade for dura, usar um produto específico para a limpeza do forno seguindo as instruções que se encontram na etiqueta da embalagem.

Limpar a parte de fora com uma esponja humedecida com água tépida.

Não usar abrasivos, palhas de aço e produtos inflamáveis.

Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor.

Não utilizar detergentes abrasivos ou raspadores de metal com ponta para limpar o vidro da porta do forno pois podem riscar a superfície, provocando a fragmentação do vidro.

Lavar os acessórios na máquina de lavar loiça ou à mão usando um produto para a limpeza do forno.

Atenção: para as seguintes operações recomenda-se a utilização de luvas protectoras.

INHALT

EU-Verklaring van overeenstemming	241
Algemene aanbevelingen	241
Elektrische eenfase-aansluiting	243
Inbouwen	245
Voordat u de oven voor het eerst gebruikt	245
Funkties	246
Kooktijdentabel	248
Gebruik van de grill	249
Gebruik van het draaispit	249
Timer met geluidssignaal (60 Minuten)	250
Timer einde bak/braadtijd (120 Minuten)	250
Analogische programmeereenheid (1-2)	251
Elektronisch programmeereenheid (1-5)	253
Vervanging van de ovenlamp	273
Verwijderen van de ovendeur	273
Het glaspaneel in de deur verwijderen	274
De zelfreinigende panelen monteert	275
Bijgeleverd toebehoren	275
Reiniging en onderhoud van de oven	276

EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan de volgende EG richtlijnen:

93/68/EEG : Algemene voorschriften

2006/95/EG : Laagspanningsrichtlijn

2004/108/EEG : Elektromagnetische compatibiliteit

Verordening EG nr. 1935/2004 : Geschiktheid van materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE AANBEVELINGEN

Deze handleiding maakt integrerend deel uit van het apparaat.

Het wordt aanbevolen haar gedurende de hele levensduur van het toestel te bewaren en haar aandachtig door te lezen om over te gaan op de installatie, het gebruik, het onderhoud, de reiniging en de behandeling van het toestel.

Ingrepen moeten worden verricht bij elektrisch losgekoppeld apparaat.

Let op: De aardverbinding is verplicht bij de wet.

De verpakkingsonderdelen (bijv. vellen papier, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen (verstikkingsgevaar). Houd de verpakkingsonderdelen buiten het bereik van kinderen.

Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Tijdens de bereiding ontstaat warmte. De deur van het apparaat kan, vooral als hij van glas is, erg heet worden: er bestaat gevaar voor brandwonden. Kom er niet aan en houd kinderen uit de buurt.

Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan zaken of personen voortkomend uit een niet correcte installatie, oneigenlijk, verkeerd, absurd gebruik van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen, die hij voor noodzakelijk en nuttig houdt, aan zijn producten aan te brengen zonder dit vooraf te melden.

Het is niet toegestaan wijzigingen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat aan te brengen, het te openen of proberen te repareren, in het bijzonder met het gebruik van gereedschap (schroevendraaier, enz.).

Reparaties, en dan vooral die van de elektrische onderdelen, mogen uitsluitend worden verricht door vakmensen.

Niet goed verrichte reparaties kunnen ernstige ongelukken veroorzaken, het apparaat en de uitrusting beschadigen, en ook storingen in de werking teweegbrengen.

Vraag bij een storing of een noodzakelijke reparatie om een ingreep van de servicedienst.

Schakel de oven niet in als hij zichtbaar beschadigd is, koppel hem van het elektriciteitsnet en wend u tot de servicedienst.

Zodra zich een probleem voordoet met de werking moet de oven van het elektriciteitsnet worden gekoppeld.

Verzekeer u ervan dat er geen stroomkabels van elektrische apparaten tussen de ovendeur komen: de elektrische isolatie kan hierdoor beschadigd worden.

Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze, om gevaarlijke situaties te voorkomen, door de servicedienst worden vervangen.

Verzekeer u ervan, voordat u de oven sluit, dat er zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in bevinden.

Tijdens de werking wordt de oven erg heet. De oven blijft gedurende lange tijd heet, ook na hem te hebben uitgeschakeld en koelt slechts langzaam af, tot de omgevingstemperatuur wordt bereikt. Wacht dus lang genoeg, voordat u de oven bijvoorbeeld reinigt.

Leg geen warmtegevoelige of brandbare materialen in de oven, zoals schoonmaakmiddelen, ovensprays, enz.

Het is gevaarlijk olie om vlees te braden in de oven te verwarmen. Doe dit dus niet.

Verhit vet en olie vliegen gauw in brand.

Het rooster, de platen en de ovenschalen worden erg heet: gebruik ovenwanten of theedoeken.

Probeer nooit om brandend vet en olie met water te doven (explosiegevaar); verstik de vlammen met natte doeken.

Let er tijdens het gebruik en de verzorging van de oven op dat u niet met de vingers tussen de scharnieren komt.

Dit om letsel te voorkomen. Let hier vooral op als er kinderen aanwezig zijn.

Gebruik nooit een hogedrukspuit of een stoomreiniger.

Gebruik het apparaat niet om de ruimte te verwarmen.

Als de deur openstaat, bestaat het gevaar erover te struikelen; laat de ovendeur alleen in volledig geopende stand openstaan.

Ga niet op de ovendeur zitten, leun er niet op en gebruik hem niet als werkblad.

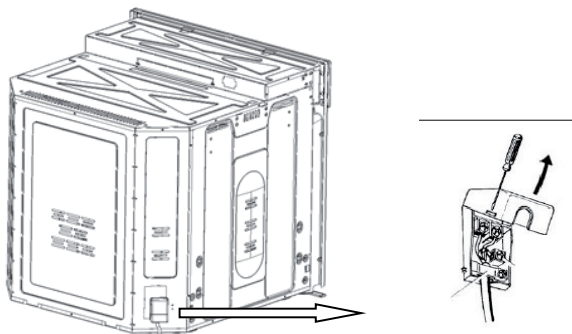
Tref de nodige voorzorgsmaatregelen en gebruik geschikte beschermende middelen (handschoenen, enz.) bij het onderhoud, verplaatsen, de installatie en het schoonmaken van het apparaat.

Apparaten die zwaarder zijn dan 25 kg, of met afmetingen die geen gemakkelijke houvast bieden, dienen te worden opgetild en verplaatst met behulp van geschikte middelen of door twee personen, om gevaren of ongemak te voorkomen.

ELEKTRISCHE EENFASE-AANSLUITING

De ovens voorzien van driepolige stroomkabel zijn erop gemaakt om met wisselstroom te werken, met de spanning en frequentie die op het identificatieplaatje op het apparaat staan.

De stroomkabel aanbrengen



1. Open het klemmenbord door een schroevendraaier onder de zijlipjes van het deksel te steken. Trek aan het deksel en open het (zie afbeelding).
2. Breng de stroomkabel aan, draai de schroef van de kabelbinder en de drie schroeven van de contacten L-N- en los en bevestig de kabeltjes onder de koppen van de schroeven. Neem hierbij de kleuren van de kabels in acht:

BLAUW	- NEUTRAAL (N)
BRUIN	- FASE (L)
GEEL-GROEN	- AARDE (\perp)

3. Zet de kabel in de hiervoor bestemde kabelklem vast.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

De stroomkabel op de netstroom aansluiten

Voor een directe aansluiting op het elektriciteitsnet moet voor een inrichting worden gezorgd, die loskoppeling van het net verzekert, met een openingsafstand tussen de contacten, waardoor een volledige loskoppeling mogelijk is bij overspanning van categorie III, conform de installatieregels.

Monteer een genormaliseerde stekker op de kabel voor de belasting die op het identificatieplaatje staat.

De stroomkabel moet zodanig geplaatst worden dat de omgevingstemperatuur op geen enkel punt de 50°C overschrijdt.

De monteur is verantwoordelijk voor de goede elektrische aansluiting en dat de veiligheidsvoorschriften in acht worden genomen.

Voordat u de aansluiting verricht, verzekert u zich ervan dat:

- Het stopcontact geaard is en aan de wet voldoet.
- Het stopcontact in staat is de maximum vermogensbelasting van de oven te verdragen, die op het identificatieplaatje staat (zie hieronder).
- De voedingsspanning binnen de waarden op het identificatieplaatje vallen (zie hieronder).
- Het stopcontact compatibel is met de stekker van het apparaat.
- Vervang de stekker of het stopcontact anders. Gebruik geen verlengsnoeren of meerwegstekkers.
- Bij geïnstalleerd apparaat moeten de elektriciteitskabel en het stopcontact eenvoudig te bereiken zijn.
- De kabel mag niet worden dubbelgevouwen of samengeperst.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door erkende vakmensen worden vervangen.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als deze voorschriften niet in acht worden genomen.

Voedingsspanning en -frequentie:

220-240 V~ 50/60 Hz

De stroomkabel vervangen

Als de stroomkabel vervangen moet worden, mogen alleen kabels van het volgende type gebruikt worden:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

geschikt voor de belasting en de werktemperatuur.

De geel-groene aardkabel moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de andere twee kabels.

INSTALLATIE

Belangrijk: afstel-, onderhoudsingrepen enz. moeten worden verricht bij elektrisch losgekoppeld toestel.

Om een goede werking van het inbouwapparaat te garanderen, moet het meubel de geschikte kenmerken hebben:

- de panelen naast de oven moeten van warmtebestendig materiaal zijn;
- bij gefineerde houten meubelen moeten de lijmen bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C.

De oven moet in een standaardopening van 560mm worden gezet, zoals in figuur wordt getoond, zowel onder een aanrecht, als bij plaatsing in een kolom.

Als de oven in een kolom wordt geplaatst, moet voor een goede ventilatie een opening worden gemaakt, zoals in de afbeelding wordt getoond.

De oven wordt met 4 schroeven "A" in de speciale gaten in de omlijsting aan het meubel bevestigd.

Kijk uit als u de oven in de opening zet dat u de deur niet gebruikt om hem omhoog te wippen. Oefen ook geen grote druk op de deur uit als hij openstaat.

Let op: als er bij het meubel in de kolom geen opening in de bovenkant zit, maakt u een opening van 560 mm breed en 40-50 mm hoog in de onderkant.

Afmetingen:

Hoogte:	591mm
Breedte:	597mm
Diepte:	547mm

VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST GEBRUIKT

Na de oven uit de verpakking te hebben genomen, hem in het meubel te hebben geplaatst en de accessoires te hebben verwijderd (lekplaten en roosters), moet hij gedurende ongeveer 20 minuten op de hoogste temperatuur worden verwarmd om eventuele olieachtige bewerkingsresten te verwijderen, die onaangename geuren kunnen veroorzaken tijdens de bereiding.

Ventileer de ruimte tijdens deze fase. Was de lekplaten en roosters met een afwasmiddel af. Tijdens de eerste minuten dat de oven werkt, kan er eventueel condens op het voorpaneel ontstaan, dat de werking van het apparaat echter niet schaadt.

FUNKTIES



OVENVERLICHTING EN ROOD CONTROLELAMPJE

De ovenverlichting en het rode controlelampje branden in alle voornoemde standen.



BOVENSTE WEERSTAND + VENTILATOR

Traag bakken/braden met geventileerde oven. Om eten op te warmen (gesloten deur).



TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZE

Traditionele bereidingswijze met werking van de bovenste en onderste weerstand.



TRADITIONELE BEREIDING + VENTILATOR

Kies de gewenste temperatuur. Aanbevolen voor gerechten die binnenin en aan de buitenkant hetzelfde bakniveau vereisen (gebraad, gebak).



BOVENSTE WEERSTAND

Bereidingswijze voor bijzonder fijne gerechten en om de warmte te handhaven na de bereiding.



KOEPEL WEERSTAND

Om bereide gerechten warm te houden of zachtjes op te warmen (gesloten deur).



BEREIDING MET HETELUCHTVENTILATIE

Met deze functie kunt u overal in de oven een gelijkmatige bereiding verkrijgen. Er kunnen verschillende soorten gerechten bereid worden, door de bijbehorende kooktijden in acht te nemen.



PIZZAFUNCTIE

Deze bereidingswijze is geschikt voor het bereiden van pizza, lasagne en gerechten met groenten. De onderste en de ronde resistentie en de ventilator treden samen in werking. Zo wordt dezelfde toestand gecreëerd als in een houtoven.



CENTRALE GRILL (met optionale draaispit)

De warmte wordt van boven naar onder op de gerechten gericht.

Deze bereidingswijze is bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden, zoals toast, warme broodjes, enz.



CENTRALE GRILL MET VENTILATOR (met optionale draaispit)

De stralingswarmte van het grillelement wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen. Deze stand is geschikt voor dunne stukken vlees en halve kippen.



DUBBELE GRILL (met optionale draaispit)

Geschikt voor het grillen van platte stukken vlees, kip of ander gevogelte.

Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.



DUBBELE GRILL MET VENTILATOR (met optionale draaispit)

De warmte wordt van boven naar beneden op de gerechten gericht.

De ventilator, in combinatie met de dubbele grill, maakt een snelle en diepgaande bereiding mogelijk voor bijzondere gerechten. De ideale cyclus om te braden, sausen en aroma's in de gerechten te behouden zoals biefstuk, hamburgers, groenten, enz. Wij raden u aan om de oven enkele minuten voor te verwarmen alvorens de gerechten erin te zetten.

Let op:

Gebruik de grill terwijl de ovendeur gesloten is. Stel een temperatuur in tussen 50°C en 200°C.

Aangezien het grillelement door de thermostaat (optional) wordt geregeld.



ONTDOOIEN

De ventilator treedt in werking, maar zonder warmte te verspreiden (de thermostaat is uitgeschakeld). De ovendeur dient gesloten te zijn.

Met deze bereidingswijze is het mogelijk gerechten te ontdooien in ongeveer 1/3 van de normale tijd.

KOOKTIJDENTABEL

Gerecht	Temp. in °C	Inschuifhoogte rooster*	Tijd in min.	
In bakvorm met mengseldeeg			Aanbevolen	Juiste
Panettone of focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia reale	175	3	60 - 70	
Hooge tart	175	3	60 - 70	
In bakvorm met zanddeeg				
Taartbodem	200	3	8 - 10	
Taartbodem met zachte kaas	200	3	25 - 35	
Taartbodem met vruchten	200	3	25 - 35	
Gebak in bakvorm met gistdeeg				
Taartbodem	180	3	30 - 45	
Wit brood (1 kg bloem)	200	3	25 - 35	
Gebakjes				
Kruimeldeeg	200	3	10 - 15	
Roomsoezendeeg	200	2	35 - 45	
Koekjesdeeg	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Vlees (bereidingstijd voor elke em dikte)				
Braadvlees - lange braadtijd	200	2	120 - 150	
Braadvlees - korte braadtijd	200	2	60 - 90	
Gehaktbrood	200	2	30 - 40	
Gevogelte				
Eend 1,2 kg	200	2	120 - 180	
Gans 2,5 kg	200	2	150 - 210	
Gebraden kip	200	2	60 - 90	
Kalkoen 4 kg	175	2	240 circa	
Wild				
Haas	200	2	60 - 90	
Reebout	200	2	90 - 150	
Hertebout	175	2	90 - 180	
Groenten				
Aardappelen in de oven	220	2	30 - 40	
Groentenovenshotel	200	2	40 - 50	
Vis				
Forel	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Geroosterd vlees				
Varkenskoteletten		4	8 - 12	
Worstjes		4	10 - 12	
Gwgrilleerde kip		2	25 - 35	
Kalfsgebraad aan 't spit (500 g)			50 - 60	
Kip aan 't spit			60 - 70	
Het nummer van de geleider heeft betrekking op de laagste (met uitzondering van de ovenbodem, aangezien de lekbak niet aangebracht kan worden).				

De bovenvermelde gegevens zijn indicatief, want afhankelijk van het soort en de kwaliteit van de voedingsmiddelen.

HOE U DE GRILL GEBRUIKT

Plaats het te roosteren gerecht op de daarvoor bestemde grill of in een braadbak met heel lage rand. De grill moet zo hoog mogelijk geplaatst worden met daaronder de lekbak voor het opvangen van de vetten.

Afhankelijk van het soort gerecht (b.v. vlees, vis, kop enz.) moet dit omgedraaid worden om beide kanten bloot te stellen aan de infraroodstralen.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Onderstaand enkele kooktijden, ter oriëntatie:

Spijzen die geroosterd moeten worden	Kooktijden in minuten	
	Boven	Beneden
Dun of laag vlees	6	4
Normaal vlees	8	5
Vis (zoals forel en zalm)	15	12
Worstjes	12	10
Toast	5	2

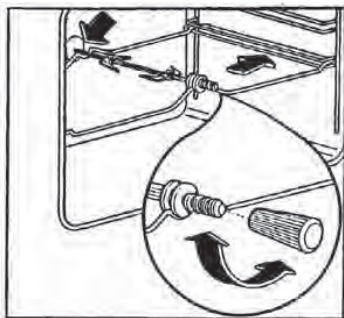
GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJ

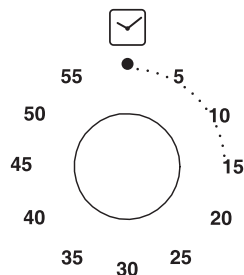
Bij de “traditionele oven”-modellen en de “geventileerde oven”- modellen kan een draaispij gebruikt worden dat met de grill werkt. Nadat u de stukjes eten aan het spit heeft gestoken, drukt u ze zover mogelijk met beide klemmetjes aan.

Ga dan als volgt te werk:

Steek het puntige uiteinde van het draaispij in de aandrijfopening van de motor die zich achterin de oven bevindt. Leg het spit op de daartoe voorziene steun.

Schroef het handvat van het spit los. Plaats de braadslede voor het opvangen van de vetten op het laagste niveau in de oven. Schroef na het braden het handvat opnieuw op het spit vast en verwijder het geheel uit de oven.





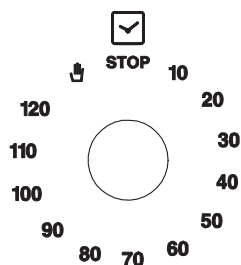
TIMER MET GELUIDSSIGNAAL (60 MINUTEN)

De maximuminsteltijd bedraagt 1 uur.

Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, wordt de werking van de oven niet onderbroken. Om de timer in te stellen, draait u de knop zover mogelijk met de wijzers van de klok mee.

Draai vervolgens de knop terug tot op de gewenste insteltijd.

Het geluidssignaal weerklinkt zodra de ingestelde tijd is verstreken.



TIMER EINDE BAK/BRAADTIJD (120 MINUTEN)

Deze timer dient om de werking van de oven uit te schakelen zodra de ingestelde tijd is verstreken.

WERKING

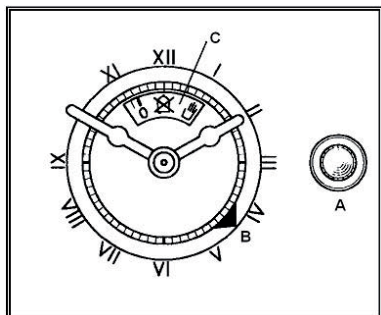
Zet het eten in de oven en stel met de thermostaatknop de gewenste temperatuur in. Draai de "einde bak/braadtijd"- knop in de gewenste bak/braadtijdstand.

Zodra de ingestelde bak/braadtijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal en wordt de werking van de oven uitgeschakeld.

MANUELE MODUS

Om de oven manueel te bedienen zonder een bak/braadtijd in te stellen, draait u de knop in de manuele stand.

1. ANALOGISCHE PROGRAMMEERINRICHTING



Stel de tijd in door op bedieningsknop A te drukken en tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Selecteer het tijdstip waarop de kooktijd moet aanvangen door bedieningsknop A naar buiten te trekken en tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat wijzer B samenvalt met het gewenste aanvangstijdstip.

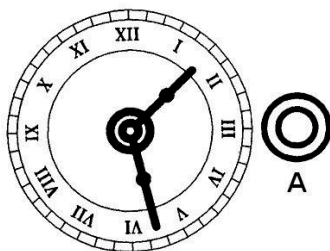
Selecteer het tijdstip waarop de kooktijd moet eindigen door de bedieningsknop A tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat de gewenste kooktijd (max 180', van de C disk) samenvalt met de vaste referentiewijzer (ter hoogte van XII).

Aan het einde van de kooktijd gaat de oven automatisch uit en treedt het geluidssignaal in werking ten teken dat de kooktijd stopgezet kan worden door knop A tot het bel teken te draaien.

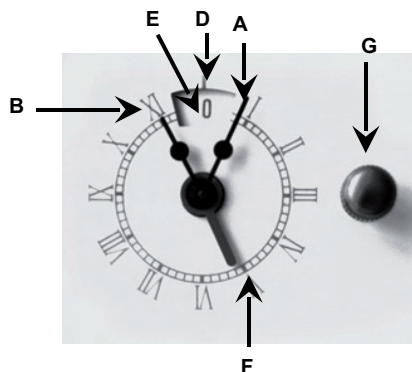
Indien men de oven wil gebruiken met uitsluiting van de programmeerklok (manuele werking) moet de knop A gedraaid worden tot het manuele teken samenvalt met de vaste referentiewijzer.

ANALOGISCHE KLOK

Klok instellen: Druk op knop A en draai hem tegen de wijzers van de klok in of mee om de juiste tijd in te stellen.



2. ANALOGISCHE PROGRAMMEERINRICHTING



A. Minutenwijzer

B. Uurwijzer

D. Wijzer

E. Bereidingstijd

F. Begin van de bereiding

G. - Om de uren in te stellen:

indrukken en met de klok mee draaien.

- Om de bereidingstijd in te stellen:

met de klok mee draaien.

- Om de bereidingstijd te beginnen:

indrukken en met de klok mee draaien.

KLOK

Om de uren in te stellen, drukt u de pin **G** in en draait u hem met de klok mee. Stel de wijzers **A** en **B** op de juiste stand van de uren.

BEREIDINGSTIJD



Onmiddellijk begin van de bereiding en automatische stop van de bereiding.

Maximumduur : 180 minuten met dubbele schaal (3 uur).

Om de bereidingstijd in te stellen, draait u de pin **G** met de klok mee en stelt u de schaalverdeling van schijf **E** vóór wijzer **D** van de kiesschijf.

Een geluidssignaal kondigt het einde van de bereiding aan, dat na 3 minuten automatisch stopt. De schijf **E** geeft «0» of «~~X~~» weer (off stand). Dit geluidssignaal kan handmatig worden gestopt, door de pin **G** met de klok mee te draaien, om de «0» of «~~X~~» van schijf **E** vóór wijzer **D** te zetten.

HANDMATIGE STAND

De handmatige stand «I» of «», moet handmatig worden ingesteld om de AT te bedienen, zonder hem te programmeren. Om de handmatige stand in te stellen, draait u de pin **G** met de klok mee om de «I» of «» vóór wijzer **D** te zetten. Om naar de «0» of «~~X~~» (off stand) terug te keren, draait u de pin **G** tegen de klok in.

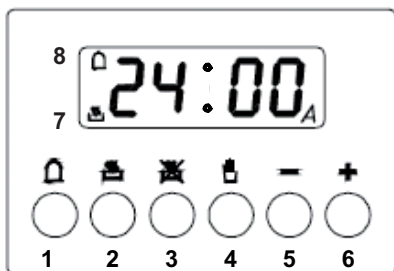
AUTOMATISCH BEGIN VAN DE BEREIDING

Volledig automatische bereiding met geprogrammeerd begin en automatische stop van de bereiding. Maximum geprogrammeerd begin : 11 uur.

Voordat u het begin van de bereidingstijd instelt, verzekert u zich ervan, dat de stand van schijf **E** vóór wijzer **D** van de kiesschijf op de «0» of «~~X~~» staat.

Om het begin van de bereiding in te stellen, trekt u aan de pin **G** en draait u hem met de klok mee, en stelt u het begin van bereidingswijzer **F** vóór de gewenste begintijd. Als deze handeling is voltooid, stelt u de bereidingstijd als bovenbeschreven in.

1. ELECTRONISCHE PROGRAMMEERENHEID EN TEMPERATUUR DISPLAY



De elektronische programmeereenheid omvat volgende functies:

- 24u-klok met verlichte display
- Timer, geluidssignaal tot maximum 23 u 59min
- Automatisch programma met instelling begin- en einde bak/braadtijd
- Halfautomatisch programma (hetzij alleen begin-, hetzij alleen einde bak/braadtijd).
- Temperatuur display

Functieomschrijving van de toetsen

1. Timer - geluidssignaal
2. Bak/braadtijd (duur)
3. Einde bak/braadtijd
4. Manueleodus
5. Verhoging van de waarden van alle programma's
6. Verlaging van de waarden van alle programma's

Omschrijving van de displaysymbolen

«A» - (knippert):

Programmeereenheid in automatische modus, maar niet geprogrammeerd.

«A» - (brandt):

Programmeereenheid in automatische modus en geprogrammeerd.

7. Werking manuele bereiding
7. + A Werking automatische bereiding
7. + 8. Tijd klok in werking

Digitale klok

De cijfers op de klok geven de uren (0-24) en minuten aan.

Nadat de oven voor het eerst onder spanning wordt gezet of na een stroomonderbreking knipperen er 3 nullen op de display.

Om de klok in te stellen, drukt u tegelijk op de toetsen **4.** en **5.** en drukt u op de **6.** toets totdat het uur klopt.

Het instellen van de klok verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de **5.** en **6.** toets uitoefent.

Manuele modus (zonder gebruik van de programmeereenheid)

Om de oven in manuele modus, d.w.z. Zonder de programmeereenheid te gebruiken, dient u de knipperende "A" uit te schakelen door op de **4.** toets te drukken. Verdwijnt "A" niet van de display, dan zit er nog een bak/braadprogramma in het geheugen. U dient u het te wissen door op de **4.** toets te drukken totdat de klok op 0 staat.

Automatische modus (begin- en einde bak/braadtijd)

Druk op de **2.** toets om de bak/braadtijd te programmeren.

Druk op de **3.** toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.

Stel met de thermostaatknop en de functiekiezer de gewenste temperatuur en het bak/braadprogramma in. Vervolgens verschijnt er "A" op de display.

Het symbool blijft branden, wat betekent dat de oven werd geprogrammeerd.

Een praktisch voorbeeld: de gebruiker wenst een bak/braadtijd van 45 minuten, die om 14 uur moet eindigen.

-Druk op de **2.** en **5.** toets totdat 0.45 is ingesteld.

-Druk op de **3.** en **5.** toets totdat 14.00 is ingesteld.

Hierna verschijnt het uur opnieuw op de display en het "A"-symbool licht op.

Dit betekent dat het programma werd aanvaard en in het geheugen zit.

Om 13u15 treedt de oven automatisch in werking. Tijdens het bakken/braden branden de symbolen en "A".

Om 14u00 schakelt de oven zichzelf automatisch uit en weerklinkt er een geluidssignaal totdat u op de **1.** toets drukt.

Halfautomatische modus

A. Programmeren van de bak/braadtijd.

B. Programmeren van het einde van de bak/braadtijd.

A) Druk op de **2.** toets om de gewenste bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "A" en **8.** verschijnen op de display.

Na afloop van de ingestelde bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.

B) Druk op de **3.** toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "A" en **8.** verschijnen op de display.

Op het ingestelde einde van de bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.

Het bak/braadprogramma kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op de overeenkomstige knop te drukken. Het geheugen kan op elk ogenblik gewist worden door op de toets te drukken en de klok op 0 te zetten. Nadat u op de **4.** toets heeft gedrukt, kan de oven opnieuw in manuele modus gebruikt worden.

Timer = Geluidssignaal

De timer is slechts een geluidssignaal dat men voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten kan instellen.

Druk tegelijk op de **1.** toets en **5.** of **6.** totdat u de gewenste tijd heeft ingesteld.

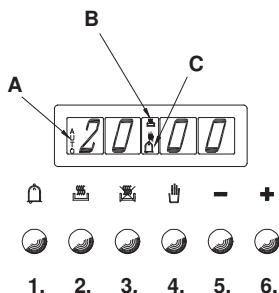
Na instelling van de tijd verschijnt het uur opnieuw op de display en licht het **8.** symbool op. De aftelling begint onmiddellijk en kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op het symbool te drukken **1.**

Na afloop verdwijnt het **8.** symbool en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het uitschakelt door op de **1.** toets te drukken.

De geluidsterkte kan worden gewijzigd: op toets **6.** te drukken, laat de oven de 3 beschikbare geluidsniveaus horen.

Opgelet! Bij een stroomonderbreking wordt de klok op 0 gezet en worden alle programma's gewist. Na hervatting van de stroomtoevoer verschijnen er drie knipperende nullen op de display en kunt u opnieuw programmeren.

2. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERDER



Onder de elektronische programmeerder vallen de volgende functies:

24-uursklok met verlicht display

Timer (tot 23 uur 59 minuten)

Programma voor het begin en het einde van de automatische bereiding

Programma voor een semi-automatische bereiding (alleen het begin of het eind kunnen worden geprogrammeerd)

Beschrijving van de knoppen

1. Instelling timer
2. Bereidingstijd
3. Einde bereidingstijd
4. Handmatige stand
5. Toename nummers van alle programma's
6. Afname nummers van alle programma's

Beschrijving van de verlichte symbolen

A). « AUTO » - (knipperend):

Programmeerder op de automatische stand, maar niet geprogrammeerd.

A). « AUTO » - (brandt vast):

Programmeerder op de automatische stand, met ingeschakeld programma.

B). Programmeerder ingesteld.

C). Timer op.

B). en A). (beide knipperen): Fout in programma.

Geen enkel symbool brandt, behalve de cijfers van de klok: oven ingesteld op de handmatige stand.

Digitale klok

Duidt de uren (0-24) en minuten aan.

Meteen na de aansluiting (evenals na een eventuele stroomuitval) verschijnen er 3 cijfers knipperend op het paneel.

Om de juiste tijd in te stellen, moet tegelijkertijd op **2.** + **3.** en TEVENS op één van de knoppen (**+**) of (**-**) worden gedrukt tot de juiste tijd wordt bereikt. De snelheid waarmee de cijfers op het display veranderen, neemt enkele seconden nadat begonnen is op de knoppen (**+**) en (**-**) te drukken opmerkelijk toe.

Handmatige bereiding (zonder programmeerder)

Om de oven zonder hulp van de programmeerder te gebruiken, moet de knipperende melding «AUTO» worden gewist. Druk hiervoor op de knop **1.** Als de melding «AUTO» vast is en aanduidt dat de oven is geprogrammeerd, moet eerst het programma worden gewist door op **1.** te drukken en het display op nul te zetten.

Automatische bereiding (begin en einde bereiding)

- 1) Programmeer de bereidingsduur met **2.**
- 2) Programmeer de beëindiging van de bereiding met **3.**
- 3) Kies de gewenste temperatuur en functie via de bediening van de thermostaat en de schakelaar.

Na deze handeling verschijnt het symbool «AUTO» vast op het display, wat wil zeggen dat de oven is geprogrammeerd.

Praktisch voorbeeld: We willen een bereiding van 45 minuten, die om 14.00 u klaar is.

- Door op **2.** te drukken, zetten we het display op 0.45.
- Door op **3.** te drukken, zetten we het display op 14.00.

Na deze handelingen verschijnen de tijd en het symbool «AUTO» weer op het display, wat betekent dat de programmering is begrepen en opgeslagen.

Om 13.15 (14.00 u min 45 minuten) wordt de oven automatisch ingeschakeld en verschijnen tijdens de bereiding de symbolen **B.** en «AUTO».

Om 14.00 u stopt de bereiding automatisch en is er een geluidssignaal te horen, dat kan worden uitgezet door op **1.** te drukken.

Semi-automatische bereiding

A. De bereidingstijd programmeren

B. De tijd programmeren, waarop de bereiding klaar is

A) Stel de gewenste bereidingstijd vast met de knop **2**.

De bereiding begint onmiddellijk, terwijl de symbolen «AUTO» en **B.** op het display verschijnen.

Als de geprogrammeerde tijd voorbij is, stopt de bereiding, terwijl het geluidssignaal intermitterend afgaat. Stop het geluidssignaal zoals boven beschreven.

B) Stel de tijd vast, waarop u wilt dat de bereidingstijd voorbij is, door op de knop **3**. te drukken. De bereiding begint onmiddellijk, en op het display verschijnen de symbolen «AUTO» en **B.** Als de vastgestelde tijd wordt bereikt, stopt de bereiding en gaat het geluidssignaal intermitterend af. Stop het signaal zoals boven beschreven.

Het is mogelijk de staat van de programmering op ieder willekeurig moment te zien door op de bijbehorende knop te drukken .

De programmering kan ook op ieder willekeurig moment worden gestopt, door op de knop **2**. te drukken en het display op nul te zetten.

Door vervolgens op **4**. te drukken, wordt de oven voorbereid op de handmatige werking.

Elektronische melder

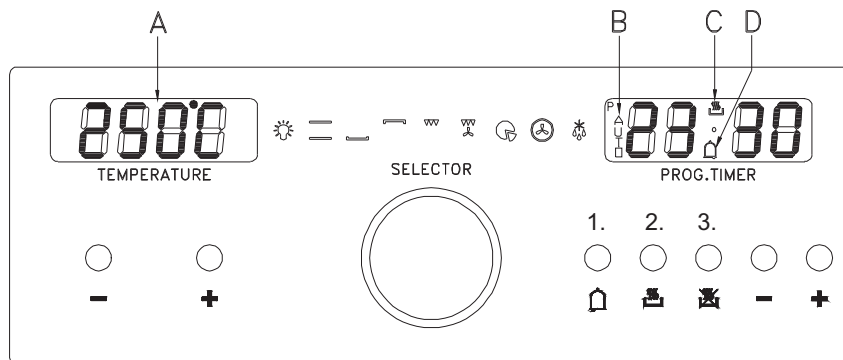
De werking van de «timer» bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal, dat over een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten kan worden ingesteld. Druk op de knop **1**. om de timer in te stellen en tegelijkertijd op (**+**) of (**-**) tot de gewenste tijd op het display verschijnt.

Na de instelling verschijnt de tijd weer samen met het symbool **C).** op het display. Het aftellen begint meteen en kan op elk willekeurig moment met een eenvoudige druk op de knop **1**. op het display worden getoond.

Als de ingestelde tijd voorbij is, gaat het symbool **C).** uit en wordt een geluidssignaal ingeschakeld, dat kan worden onderbroken door op de knop **1**. te drukken.

Let op! Bij stroomuitval worden alle geprogrammeerde functies, inclusief de klok, gewist. Als de stroom terugkomt, verschijnen er drie knipperende nullen: druk op de knop **1**. en kunt u alles opnieuw programmeren.

3. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR



- A** Temperatuur
B Automatisch programma
C Duur en handmatige modus
D Minutenaanduiding

Funcities

1. Timer
 2. Kooktijd
 3. Einde kooktijd
- ' - ' Vooruitlopen
' + ' Achteruitlopen

De klok afstellen

Als men de oven aanzet, verschijnen de nummers 00.00 knipperend op het display. Om de klok af te stellen, dient men tegelijkertijd de toetsen voor de kooktijd (2) en het einde van de kooktijd (3) in te drukken. Stel de tijd met de toetsen +/- in. Met toets "+" loopt de tijd vooruit, met toets "-" loopt deze achteruit op een snelheid die rechtstreeks evenredig is aan hoelang de toetsen ingedrukt worden. Na de tijd ingesteld te hebben, blijft het puntje tussen de uren en de minuten nog gedurende 7 seconden knipperen. Herhaal deze handeling om de uren te wijzigen.

Handmatige modus

Druk tegelijkertijd op de toetsen voor de kooktijd (2) en het einde van de kooktijd (3). Indien er een kookprogramma ingesteld was, gaat het symbool "AUTO" (B) uit en gaat het symbool (C) branden. Ieder voorheen ingesteld programma wordt gewist.

Semi-automatische werking met kooktijd

Selecteer de functie einde kooktijd (2) en programmeer de gewenste tijd met de toetsen +/- . Het symbool "AUTO" (B) en het pannetje (C) gaan op het display branden. Indien de actuele tijd gelijk is aan de tijd van het einde van de kooktijd, houdt het kookproces op en gaat het symbool van het pannetje (C) uit. De oven geeft een geluidssignaal af; het symbool "AUTO" (B) knippert. Het kookproces is beëindigd.

Semi-automatische werking met einde kooktijd

Selecteer de functie einde kooktijd (3) en programmeer de tijd waarop men wenst dat het kookproces beëindigd wordt met de toetsen "+" en "-".

Het symbool "AUTO" (B) en het pannetje (C) gaan op het display branden.

Draai de knop van de schakelaar op de gewenste functie en die van de thermostaat op de gewenste temperatuur.

Indien de actuele tijd gelijk is aan de tijd van het einde van de kooktijd, onderbreekt de oven het kookproces en gaat het symbool van het pannetje (C) uit.

De oven geeft een geluidssignaal af; het symbool "AUTO" (B) knippert.

Automatische werking

1) Stel de duur van het kookproces in door op de toets (2) en de toetsen "+" en "-" te drukken.

2) Stel de tijd in waarop het kookproces beëindigd moet worden door op de toets (3) en de toetsen "+" en "-" te drukken.

3) Stel de temperatuur en het kookprogramma met de knoppen van de thermostaat en de schakelaar in.

Na deze programmering gaat het symbool "AUTO" (B) branden:

dit betekent dat de oven geprogrammeerd is. Indien de actuele tijd overeen komt met de tijd waarop het kookproces begint, gaat het symbool van het pannetje (C) branden en begint de oven te werken.

Tijd begin kookproces = Tijd beëindiging kookproces - Duur van het kookproces.

Bijvoorbeeld: het kookproces duurt 45 minuten en dient om 14.00 u beëindigd te worden.

- Druk op (2) en "+" tot: 0.45
- Druk op (3) en "+" tot: 14.00

Zodra de programmering klaar is, verschijnt de tijd op het display en knippert het symbool "AUTO" (B) voortdurend. Dit betekent dat het kookprogramma in het geheugen opgeslagen is.

Om 13.15 u (14.00 u min 45 minuten) wordt de oven automatisch ingeschakeld. Tijdens het kookproces blijven het symbool van het pannetje (C) en het symbool "AUTO" (B) branden.

Om 14.00 u gaat de oven automatisch uit, terwijl "AUTO" (B) knippert.

Het symbool van het pannetje (C) gaat uit en de oven geeft een geluidssignaal af, dat niet ophoudt tot het onderbroken wordt.

Timer

Selecteer de functie "tijd" (1). De tijd is reeds ingesteld op 5 min.; druk om dit te wijzigen op de toetsen +/- . Zodra het puntje tussen de uren en de minuten en het symbool (1) beginnen te knipperen, betekent dit dat met aftellen begonnen is.

Het display toont de uren en de minuten van het aftellen, maar door op het symbool (1) te drukken, kan gekozen worden of het aftellen of de actuele tijd gevisualiseerd wordt.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal gaat gedurende 7 minuten aan het einde van de afgestelde tijd af, of aan het einde van een kookprogramma. Om het uit te zetten, dient men op één van de introductietoetsen van de programma's (de eerste drie links) te drukken. Het is ook mogelijk het volume van het geluidssignaal te regelen:

om dit te doen, dient men, zodra de tijd op het display verschijnt, de toets "-" gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden.

Begin programma en bedieningen

Druk op de toets van de kooktijd (2), of voor het einde van de kooktijd (3) voor de resterende tijd.

Foutsignaal bij gegevensvoering

Wanneer een gegeven verkeerd wordt ingevoerd, gaat het geluidssignaal af en knippert het symbool "AUTO" (B).

Een programma wissen

Een programma kan gewist worden door tegelijkertijd op de toetsen (2) en (3) te drukken.

Keuze van de functies

Draai aan de knop van de kiezer om de volgende functies te kiezen.

De temperatuur die op het display getoond wordt, kan met de linker +/- toetsen met stappen van 5°C gewijzigd worden, van een minimum van 40°C tot een maximum van 250°C. Het symbool °C knippert tot de temperatuur bereikt wordt.

De volgende functies worden vervolgens op het display getoond:



Licht



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

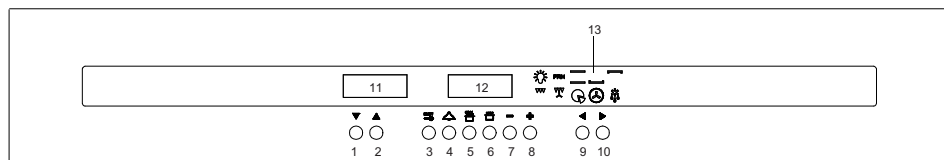


Ontdooien



250°C

4. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERDER



TOETSEN FUNCTIES

1. Temperatuurafname
2. Temperatuurtoename
3. ON/OFF en bedieningsblokkering
4. Minutenteller
5. Bereidingsduur
6. Einde bereiding
7. Afname tijd
8. Toename tijd
9. Keuze kookprogramma
10. Keuze kookprogramma

11. Temperatuur display
12. Timer display
13. Kookfuncties display

WERKING

Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet, of na een black-out knippert het display van de timer. De oven doet het nog niet: om hem in werking te stellen moet allereerst de klok worden afgesteld.

DE KLOK AFSTELLEN

Druk tegelijkertijd op de toetsen met **5.** en **6.** laat ze weer los en stel de juiste tijd in met de toetsen **7.** en **8.**

De handeling moet binnen 3 seconden worden verricht, terwijl de knipperende punten op het display verschijnen. Wacht na het instellen dat de twee verlichte punten ophouden met knipperen.

Opmerking: als de oven uitgeschakeld is, neemt de lichtintensiteit van het klokje af. Druk op om het even welke knop om het klokje maximaal te verlichten gedurende 60 seconden.

GELUIDSSIGNAAL

De oven geeft geluidssignalen af om de aandacht op verschillende functies te vestigen, zoals bijvoorbeeld het einde van de bereiding.

De geluidsterkte kan worden gewijzigd: door bij uitgeschakelde oven (OFF) op toets **7.** te drukken, laat de oven de 3 beschikbare geluidsniveaus horen.

Het laatst afgegeven niveau zal automatisch worden opgeslagen.

DE OVEN AANZETTEN

Druk op de **3.** toets en laat hem los; er wordt een geluidssignaal afgegeven (beep).

Op het display van de timer verschijnt het opschrift **ON**, het symbool van het **lampje** gaat branden en de verlichting in de oven gaat aan.

Nu kan een kookfunctie worden ingesteld.

MINUTENTELLER

De minutenteller is slechts een tijdmeter en is volledig onafhankelijk van iedere kookfunctie. Hij kan handig zijn om het einde van de bereidingstijd in te stellen.

Kan ook worden gebruikt bij uitgeschakelde oven.

Om de minutenteller in te stellen, schakelt u de oven in met **3.** en druk op de toets met **4.** : het display wordt op nul gezet en de puntjes beginnen te knipperen.

Stel binnen 3 seconden de gewenste tijd in met de toetsen **7.** en **8.** , tot een maximum van 23 uur en 59 minuten, waarna een geluidssignaal wordt afgegeven en het symbool van de **Bel** knippert.

Om het geluidssignaal en het knipperen van de symbolen uit te zetten hoeft u maar op één van de volgende toetsen te drukken: **4-5-6-7-8.**

HANDMATIGE WERKING VOOR ONBEPAALEN TIJD

Zet de oven aan en kies een kookfunctie en gebruik hierbij de toetsen **9.** en **10.** : voor iedere bereidingstype stelt de oven een standaard adviestemperatuur voor, die kan worden gewijzigd via de toetsen **1.** en **2.**

De oven begint op de ingestelde temperatuur warm te worden en het symbool van de graden Celsius ° knippert om de werking aan te geven. Een geluidssignaal meldt dat de temperatuur is bereikt en het symbool van de graden Celsius houdt op met knipperen. Druk op de **3.** toets en laat hem weer los om de oven uit te zetten.

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING VAN DE BEREIDINGSDUUR

Om de bereidingstijd in te stellen

Zet de oven aan door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten; druk op de toets met **6.** en laat hem weer los. Op het display van de timer gaat het symbool **A** branden. Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen **7.** en **8.** , tot een maximum van 10 uur en 00 minuten.

Na het geluidssignaal en als de tijd weer op de timer is te zien, kiest u een kookfunctie met de toetsen **9.** en **10.** uit. Op het display van de timer gaat het symbool van het pannetje branden. Voor iedere kookfunctie stelt de oven een standaardtemperatuur voor, die gewijzigd kan worden via de toetsen **1.** en **2.**

De oven begint de bereiding gedurende de ingestelde tijd, waarna hij automatisch uitgaat. Na de bereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd. De twee symbolen pannetje en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen: **4-5-6-7-8.**

Op het functiedisplay gaat het symbool van het lampje branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan. De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten.

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING VOOR EINDE BEREIDINGSDUUR

De tijd instellen om de bereiding te beëindigen

Zet de oven aan door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten. Druk op toets **6.** en laat hem los. Op het display van de timer gaat het symbool **A** branden.

Stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen **7.** en **8.** , wat binnen de volgende 23 uur en 59 minuten moet gebeuren.

Na het geluidssignaal en als de tijd weer op de timer is te zien, kiest u een kookfunctie met de toetsen **9.** en **10.** uit. Op het display van de timer gaat het symbool van het pannetje branden. Voor iedere kookfunctie stelt de oven een standaardtemperatuur voor, die kan worden gewijzigd met de toetsen **1.** en **2.**

De oven begint de bereiding op de ingestelde tijd, waarna hij automatisch uitgaat.

Na de bereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd. De twee symbolen **Pannetje** en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen: **4-5-6-7-8.**

Op het functiedisplay gaat het symbool van het lampje branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.

De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie.

Hij kan ook worden uitgezet door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten.

AUTOMATISCHE WERKING

De bereidingstijd en de tijd om de bereiding te beëindigen instellen

Zet de oven aan door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten. Druk op toets met **5.** en laat hem los. Stel de tijd die nodig is voor de bereiding in met de toetsen **7.** en **8.** Wacht tot de puntjes tussen de uren en de minuten van de timer ophouden met knipperen. De timer toont de actuele tijd weer.

Druk vervolgens op de toets **6.** en stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen **7.** en **8.** Er wordt weer een geluidssignaal afgegeven en de puntjes houden op met knipperen, ter bevestiging dat de ingestelde tijd is geaccepteerd.

Op het display blijven de gekozen temperatuur, de actuele tijd en de gekozen kookfunctie te zien. De verlichting in de oven gaat uit.

Kies een kookfunctie met de toetsen **9.** en **10.**

De oven stelt een standaard vooringestelde temperatuur voor, die kan worden gewijzigd via de toetsen **1.** en **2.**

Nadat de puntjes van de timer opgehouden zijn met knipperen, komt de oven op de stand van de uitgestelde bereiding. Zowel de temperatuur als de ingestelde functie kunnen worden gewijzigd, door de bovenbeschreven handelingen te herhalen.

De oven wordt in de toekomst automatisch ingeschakeld gedurende de gespecificeerde duur en stopt op het gespecificeerde tijdstip.

Na de tijdbereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd en de twee symbolen **Pannetje** en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten drukt u op één van de toetsen **4-5-6-7-8.**

Op het functiedisplay gaat het symbool van het lampje branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.

De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie.

Hij kan ook worden uitgezet door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten.

BEPERKINGEN VAN HET GEBRUIK VAN DE SEMI-AUTOMATISCHE EN AUTOMATISCHE BEREIDINGEN

De functies voorverwarming (PRH) en ontdooien zijn niet compatibel met de tijdbereidingen, dus:

- als één van deze twee functies is ingesteld, kunnen de duur noch de beëindiging van de bereiding worden ingesteld;
- als de oven is geprogrammeerd op de automatische stand is het niet mogelijk de functies voorverwarming (PRH) of ontdooien te selecteren.

ICONEN VAN HET DISPLAY

Pannetje: als dit brandt wil dit zeggen dat een kookfunctie is ingeschakeld. Het pannetje blijft daarentegen uit als de functies licht, PRH (voorverwarming) en ontdooien zijn ingeschakeld.

Als het knippert wil dit zeggen dat de tijdbereiding afgelopen is. Tijdens de fase van de automatische werking blijft het symbool uit, om te gaan branden bij de geprogrammeerde inschakeling van de oven.

A (automatisch): als dit brandt, wil dit zeggen dat een bereidingstijd is ingesteld. Als het knippert, geeft het aan dat een ingestelde bereiding is afgelopen.

Bel: als hij brandt, betekent dit dat de minutenteller loopt. Als hij knippert, geeft dit het einde van de minutentelling aan.

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR KIEZEN

Terwijl de oven aan staat, drukt u op de toetsen **1.** en **2.** en kan de temperatuur zo met toenames van 5°C, die op het display worden weergegeven, tussen het minimum en het maximum worden geregeld.

Opmerking: voor iedere kookfunctie is een referentietemperatuur ingesteld, die naar wens kan worden gewijzigd met de toetsen **1.** en **2.**

DE KOOKFUNCTIES KIEZEN

Terwijl de oven aan staat, drukt u op de toetsen **9.** en **10.** De bijbehorende symbolen gaan achtereenvolgens branden om zo de gewenste kookfunctie te kunnen kiezen.

FUNCTIES:



OVENVERLICHTING

De verlichting in de oven wordt ingeschakeld door op de **3.** toets te drukken en hem weer los te laten. Druk opnieuw op de **3.** toets en laat hem weer los om het licht uit te maken. Door een kookfunctie te kiezen gaat de ovenverlichting branden en blijft 3 minuten aan, nadat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Tijdens een kook- of ontdooifunctie kan de ovenverlichting weer worden ingeschakeld, door op één van de toetsen **4-5-6-7-8** te drukken: het licht blijft een minuut branden. De ovenverlichting kan ook worden aangemaakt als de bedieningsblokkering is ingeschakeld, door op één van de volgende toetsen te drukken: **4-5-6-7-8**.

PRH VOORVERWARMING

Met deze functie kan de oven vóór de keuze van de kookfunctie sneller worden voorverwarmd. Op het temperatuursdisplay verschijnt een bewegend symbool.

De voorverwarming eindigt na het bereiken van de vooringestelde temperatuur (kan niet worden gewijzigd), waarna een geluidssignaal wordt afgegeven, het symbool van het lampje en de ovenverlichting gaan branden. Nu kan de gewenste kookcyclus worden gekozen met de toetsen **9.** en **10.**



TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZE

Traditionele bereidingswijze met werking van de bovenste en onderste weerstand.



BOVENSTE WEERSTAND

Bereidingswijze voor bijzonder fijne gerechten en om de warmte te handhaven na de bereiding.



KOEPELWEERSTAND

Om bereide gerechten warm te houden of zachtjes op te warmen.



GRILL

Bakken/braden voor gewone grillschotels.



GEVENTILEERDE GRILL

Deze stand is geschikt voor dunne stukken vlees en halve kippen.



PIZZAFUNCTIE

Bijzonder geschikt voor pizza en groentegerechten.



BEREIDING MET HETELUCHTVENTILATIE

Met deze functie kunt u overal in de oven een gelijkmatige bereiding verkrijgen.

Er kunnen verschillende soorten gerechten bereid worden, door de bijbehorende kooktijden in acht te nemen.



ONTDOOIEN

De ventilator begint te werken zonder dat een weerstand brandt.

Op die manier worden voedingsmiddelen sneller dan normaal ontdooid.

Het opschrift "dEF" verschijnt op het temperatuursdisplay.

ANDERE FUNCTIES

STAND UITGESCHAKELDE OVEN

Bij uitgeschakelde oven zijn de displays van de temperatuur en de functies uit, terwijl het display van de timer de actuele tijd toont.

FUNCTIE VOOR BEDIENINGSBLOKKERING (KINDERBEVEILIGING)

Deze functie kan op ieder willekeurig moment worden ingeschakeld om te voorkomen dat kinderen de oven gebruiken. Als ze bij uitstaande oven is ingeschakeld, kan de oven niet worden aangezet: om een kookfunctie te kunnen inschakelen moet de blokkering worden uitgeschakeld. Om de bedieningsblokkering in te schakelen, houdt u de **3**. toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de **sleutel** (ongeveer 5 seconden) gevolgd door **ON**. Vervolgens toont het display de actuele tijd weer. Opmerking: Nu kan geen enkele kookinstelling worden verricht met uitzondering van het afstellen van de minutenteller. Als de blokkering daarentegen wordt ingeschakeld na een kookinstelling (handmatig, semi-automatisch, automatisch) kan alleen de minutenteller worden ingesteld of de oven worden uitgezet door op de **3**. toets te drukken en deze weer los te laten. Als op één van de andere toetsen wordt gedrukt, herinnert de verschijning van de **sleutel** u eraan dat de beveiliging is ingeschakeld. De handmatige of automatische uitschakeling zet de bedieningsblokkering niet uit. Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de **3**. toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de **sleutel** (ongeveer 5 seconden) gevolgd door **OFF**. Vervolgens toont het display de actuele tijd weer. Als de oven is geblokkeerd, kan hij niet worden aangezet door de toets **3**. in te drukken, maar kan hij alleen worden uitgezet.

ON/OFF TOETS

Met de toets **3**. kan de oven op ieder willekeurig moment en met iedere ingestelde functie worden uitgezet als hij is ingeschakeld. Alle kookinstellingen worden geannuleerd. Voor de volgende bereidingen volgt u de bijbehorende kookinstructies vanaf het begin. Als de oven brandt en de functie van de bedieningsblokkering is ingesteld, gaat de oven uit als u op de **3**. toets drukt en hem weer loslaat, maar blijft de bedieningsblokkering ingeschakeld. Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de **3**. toets gedurende ten minste 5 seconden ingedrukt: het display toont **sleutel** en vervolgens "**OFF**", waarna de tijd weer verschijnt.

SYMBOOL ° : vertegenwoordigt de graden Celsius. Als het knippert betekent dit dat de oven wordt verwarmd om de ingestelde temperatuur te bereiken.

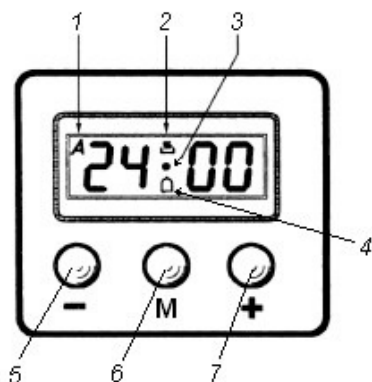
Als het blijvend brandt, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

ANNULERING INSTELLINGEN DUUR EN BEÏNDIGING BEREIDING



Op ieder willekeurig moment kunnen de instellingen voor de duur en de tijd om de bereiding te beëindigen worden geannuleerd door tegelijkertijd op de toetsen met 5. en 6. te drukken.

Let op: de oven blijft echter op de op de handmatige stand gekozen functie branden (voor onbepaalde tijd). Het is mogelijk de tijden voor de duur en/of de beëindiging van de bereiding opnieuw in te stellen, of de oven volledig uit te schakelen door op de **3**. toets te drukken en deze weer los te laten.

5. FUNCTIES VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERDER MET 3 TOUCH CONTROL TOETSEN



Betekenis van de symbolen op het display:

1	A	Automatisch programma werkt
2		Indien weergegeven, is de oven klaar om te werken. Als het niet brandt, is de oven van het elektriciteitsnet gekoppeld en kan niet werken.
3	•	Als het knippert, wil dat zeggen dat de programmeerder wacht op input van het toetsenbord.
4		Als het brandt, wil dat zeggen dat een tijdschakelaar met melding werkt.
5	-	Toets voor afname van de cijfers tijdens de tijdstellingen van de tijdschakelaar(s). Is ook nodig om het gewenste geluidsniveau van het geluidssignaal te kiezen (3 niveaus).
6	M	"Mode" toets om toegang te krijgen tot de programmeeropties van de programmeerder.
7	+	Toets voor toename van de cijfers tijdens de tijdwijzigingen van de tijdschakelaar(s).

De eerste inbedrijfstelling

Als de oven op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, of na een eventuele black-out, worden de cijfers op het display en de letter A knipperend weergegeven. In deze toestand kan de oven niet worden ingeschakeld.

Om de tijd in te stellen en/of de oven vrij te geven voor de werking, drukt u op toets M en houdt u die 2 seconden ingedrukt. De letter A gaat uit en de cijfers die op het display weergegeven worden, gaan vast branden.

Met het puntje (3) op de knipperende stand drukt u op toets – of toets + om de weergegeven tijd te corrigeren.

Het ingestelde gegeven wordt korte tijd nadat de toets losgelaten is door de programmeerder geaccepteerd.

NB De oven kan zijn bereidingsfuncties alleen uitoefenen als het symbool op het display van de programmeerder brandt (2).

Tijdschakelaar met melding

De werking van de "tijdschakelaar" bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal, dat over een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten kan worden ingesteld.

Als de ingestelde tijd voorbij is, gaat het symbool (4) uit en gaat een geluidssignaal af, dat na 7 minuten automatisch uitgaat, of door op een willekeurige toets te drukken. Om de tijdschakelaar in te stellen, drukt u gedurende minstens 2 sec op toets M of in ieder geval tot het symbool (4) begint te knipperen.

Stel in over hoeveel uren en/of minuten het geluidssignaal af moet gaan, door toets + of toets – te gebruiken om de cijfers op het display toe- of af te laten nemen.

Laat toets + of – los als de gewenste tijd wordt bereikt. Na enkele seconden wordt de tijd getoond samen met het symbool (4). Het aftellen begint meteen.

Semi-automatische bereiding

Bereidingsduur:

Na een bereidingsfunctie te hebben uitgekozen en de gewenste temperatuur te hebben ingesteld, drukt u gedurende minstens 2 sec. op toets M om toegang te krijgen tot de programmeerstand. Het symbool (4) gaat branden. Laat toets M los en druk hem weer in. Op het display begint het symbool A te knipperen en verschijnt het opschrift : " dur ". Deze laatste wordt vervolgens afgewisseld met de weergave van de cijfers: 0° 00.

Stel de gewenste tijdsduur van de bereiding in door op de toetsen – of + te drukken. (maximum instelbare tijdsduur: 10 uur).

De ingestelde tijd wordt na enkele seconden automatisch door de programmeerder verwerkt, of druk vaak op toets M tot de weergave van de tijd terugkeert.

De symbolen A en (2) branden.

Na de ingestelde bereidingstijd gaat een geluidssignaal af en gaat de oven automatisch uit.

Zie volgende hoofdst. geluidssignaal uitschakelen en oven weer in werking stellen

EINDE bereiding:

Na een bereidingsfunctie te hebben uitgekozen en de gewenste temperatuur te hebben ingesteld, drukt u gedurende minstens 2 sec. op toets M om toegang te krijgen tot de programmeerstand. Het symbool) gaat branden.

Laat toets M los en druk hem weer in.

Op het display begint het symbool A te knipperen en verschijnt het opschrift : "dur".

Druk opnieuw op de toets M. Op het display verschijnt het opschrift: "End".

Deze laatste wordt vervolgens afgewisseld met de weergave van de cijfers: 0° 00.

Stel de tijd in waarop de bereiding beëindigd moet worden, door op de toetsen – of + te drukken. (Maximum instelbare tijdsduur: 10 uur).

De ingestelde tijd wordt na enkele seconden automatisch door de programmeerder verwerkt, of druk vaak op toets M tot de weergave van de tijd terugkeert.

De bereiding begint meteen, terwijl de tijd na enkele seconden weer op het display van de programmeerder wordt weergegeven. De symbolen A en (2) branden.

Als de tijd wordt bereikt waarop de bereiding moet worden beëindigd, gaat een geluidssignaal af en gaat de oven automatisch uit. Zie volgende hoofdst. geluidssignaal uitschakelen en oven weer in werking stellen.

Automatische bereiding

Stel een TIJDSDUUR van de bereiding in volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk BEREIDINGSDUUR en voer vervolgens volgens de aanwijzingen van het vorige hoofdstuk de tijd in, waarop de bereiding beëindigd moet worden. (Maximum instelbare tijd voor de beëindiging van de bereiding 24 uur). De oven wordt op een bepaalde tijd, die overeenkomt met het verschil tussen de tijd waarop de bereiding moet worden beëindigd en de tijdsduur van de bereiding, automatisch ingeschakeld. In afwachting tot de verwarming van de oven wordt gestart, wordt de tijd en het symbool A op het display weergegeven, wat wil zeggen dat een automatisch programma is ingeschakeld. De inschakeling van de oven wordt gemeld door het branden van het symbool (2).

Als de tijd wordt bereikt waarop geprogrammeerd is dat de bereiding moet worden beëindigd, gaat een geluidssignaal af en gaat de oven automatisch uit.

Zie volgende hoofdst. geluidssignaal uitschakelen en oven weer in werking stellen

Het geluidssignaal uitschakelen

Om het geluidssignaal handmatig uit te schakelen, drukt u op een willekeurige toets.

De oven weer in werking stellen

Na een semi-automatische of automatische bereiding wordt behalve de tijd ook het symbool A knipperend op het display weergegeven. In deze toestand is de elektrische voeding van de verwarmingselementen van de oven en het licht uitgeschakeld.

Om de oven weer in werking te stellen, drukt u op toets M en houdt u die ingedrukt tot het symbool (2) gaat branden en letter A uitgaat.

ANDERE FUNCTIES VAN DE PROGRAMMEERDER:

Een bereidingsprogramma annuleren

Semi-automatisch of automatisch

Om een semi-automatisch of automatisch bereidingsprogramma te annuleren, symbool A brandt, drukt u de toetsen – en + minstens 2 sec. tegelijk in, of in ieder geval tot het symbool (2) gaat branden, en de letter A uitgaat.

De tijdschakelaar met melding wissen

Om het aftellen van de tijdschakelaar met melding te wissen, symbool (4) brandt, drukt u minstens 2 sec. op toets M of in ieder geval tot de knipperende weergave van het symbool (4). Druk de toetsen – en + tegelijk in.

Controle van de staat van de functies

De ingestelde of resterende tijd van iedere functie, die door de programmeerder geboden wordt, kan op het display worden opgeroepen, door met toets M op de programmeerstand te komen. Druk op toets M en houd hem minstens 2 sec. ingedrukt of in ieder geval tot het symbool (4) gaat branden. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven, of een reeks nullen als de tijdschakelaar uitgeschakeld is. Druk opnieuw op de toets M. Op het display wordt het opschrift “dur” weergegeven en vervolgens afwisselend de resterende tijd of een reeks nullen (tijdschakelaar uitgeschakeld)

Door nogmaals op toets M te drukken, wordt het tijdstip weergegeven waarop de geprogrammeerde bereiding wordt beëindigd samen met het opschrift “End”.

Correctie van de tijd of wijziging van het volume van het geluidssignaal

Met de programmeerder op de standaardstand, symbool (2) brandt, drukt u de toetsen – en + minstens 2 sec. tegelijk in of in ieder geval tot het puntje (3) knippert.

Om de tijd op het display gelijk te stellen: drukt u op toets + of toets –

Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen: drukt u op toets M.

Op het display verschijnt het opschrift : to n... gevolgd door een nummer.

Kies het gewenste volume met toets – .

Nummer 1 is het hardste volume. Kiesbare volumenniveaus: 3.

LET OP:

Bij stroomuitval worden alle geprogrammeerde functies, inclusief de klok, gewist. Als de stroom terugkomt, moet de programmeerder opnieuw geprogrammeerd worden.

1. VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Let op: haal de spanning van de oven af.

Voor het vervangen van het ovenlampje B moet het beschermkapje A worden verwijderd door hem linksom te draaien.

Nadat het lampje is vervangen moet het beschermkapje A worden teruggeplaatst.

Gebruik alleen lampjes van 25 W, type E-14, T 300°C.

De lamp die bij dit apparaat wordt geleverd is een "Lamp voor speciaal gebruik".

Ze mag uitsluitend met het geleverde apparaat worden gebruikt en dient niet voor verlichting in huiselijke kring.

2. DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

Om het schoonmaken te vergemakkelijken en beter bij de binnenzijde van de oven te kunnen komen, kunt u beide deuren van de oven gemakkelijk demonteren (zie tekening). Om het schoonmaken van de oven zo gemakkelijk mogelijk te maken kunt u de ovendeur weghalen door als volgt met de scharnieren te handelen:

De scharnieren A hebben twee beweegbare hendeltjes B.

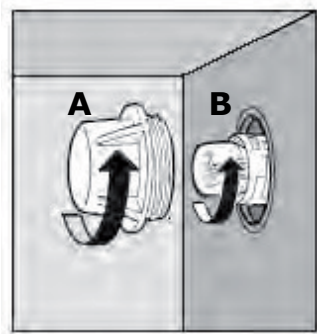
Als het hendeltje B opgetild wordt, komt de scharnier vrij van zijn plaats. U kunt dan de deur naar boven optillen en deze gemakkelijk weghalen door deze naar buiten te laten glijden; hiertoe pakt u de deur vlakbij de scharnieren aan beide zijden vast.

Om de deur weer terug te monteren, dient u eerst de scharnieren weer op hun plaats te brengen.

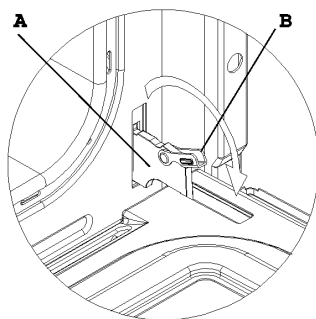
Voordat u de deur weer dicht doet, **mag u niet vergeten de twee beweegbare hendeltjes B te laten zakken** zodat de scharnieren vastgehaakt worden.

Dompel de deur niet in het water.

1.



2.



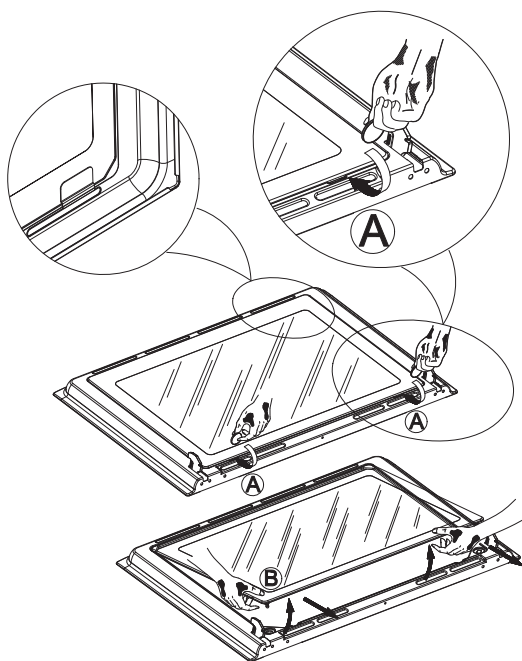
HET GLASPANEEL IN DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat die schade kunnen veroorzaken.

Krassen op het oppervlak van het glaspaneel kunnen gevaarlijke storingen veroorzaken. Gebruik nooit een hogedrukspuit of een stoomreiniger.

Om het glaspaneel in de deur van de oven te verwijderen, gebruikt u een muntje om het in de uitsparingen (A) omhoog te wippen tot de twee pootjes (B) van hun plaats komen (fig.1) Til het glaspaneel op, zoals wordt getoond in fig. 2 en neem het van boven weg. Herhaal de twee vorige handelingen in omgekeerde volgorde om de deur weer samen te stellen. Breng het glaspaneel weer aan, door het in de deur te zetten en het naar binnen op zijn plaats te duwen.

Druk op het glas tot de pootjes in de beginstand worden vastgeklemd (fig.2).



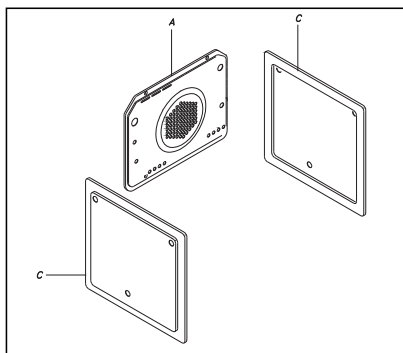
1. De zelfreinigende panelen monteert u door

Met de schroeven de achterwand (A) vast te zetten.
De zijroosters te verwijderen en de zijpanelen (C) vast te zetten.
Vervolgens het geheel opnieuw op zijn plaats te zetten.

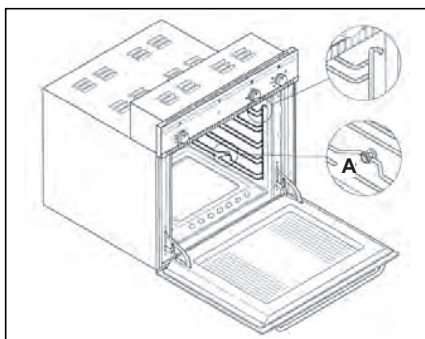
2. Bijgeleverd toebehoren

Het toestel kan met zijgeleiders uitgerust worden, die aan de ovenwanden bevestigd moeten worden. Schuif de roosters en de braadslede over de bijgeleverde zijgeleiders. De zijgeleiders kunnen verwijderd worden door langs onder zachtjes op detail A te drukken.

1.



2.



REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Belangrijk: Voordat u tot het onderhoud overgaat, moet de oven altijd elektrisch worden losgekoppeld (door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroom via de omnipolaire schakelaar van de elektrische installatie van de voedingsleiding te nemen).

Laat de oven na ieder gebruik afkoelen en reinig hem om te voorkomen dat de aangekoekte resten steeds opnieuw worden verwarmd.

Gebruik een specifiek product om de oven te reinigen, als het vuil hardnekkig is, en houd u aan de instructies op de verpakking.

Reinig de buitenkant met een met lauw water bevochtigd doekje.

Gebruik nooit een hogedrukspuit of een stoomreiniger.

Gebruik geen schurende materialen en middelen om de raampjes te reinigen, om te voorkomen dat ze worden beschadigd.

Was de accessoires in de vaatwasmachine of met de hand en gebruik een product om de oven te reinigen.

Let op: het wordt aangeraden om bij de volgende werkzaamheden handschoenen te dragen.

СОДЕРЖАНИЕ

Декларация соответствия требованиям ЕС	279
Инструкции для пользователя	279
Подключение к однофазной электросети	281
Инструкции по правильной установке	283
Перед первым применением	283
Функции духовки	284
Таблица приготовления	286
Использование гриля	287
Использование вертела	287
Использование таймера 60'	288
Остановка приготовления 120'	288
Аналоговое программирующее (1-2)	289
Электронное программирующее (1-4)	291
Замена лампочки печи	312
Снятие дверцы духовки	312
Демонтаж внутреннего стекла дверцы	313
Установка самоочищающихся панелек	314
Чистка боковых направляющих	315
Чистка и обслуживание	315

ЗАЯВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ СЕ

Данный прибор соответствует следующим директивам СЕ:

93/68/СЕС : Общие Нормы

2006/95/СЕС : Низкое напряжение

2004/108/СЕС : Электромагнитная совместимость

Регламент СЕ № 1935/2004 : Пригодность материалов для контакта с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Настоящее руководство является необъемлемой частью данного прибора.

Рекомендуется сохранять руководство в течение всего срока службы оборудования и внимательно ознакомиться с ним перед установкой, использованием, техническим обслуживанием, очисткой и обработкой прибора.

Любое вмешательство должно осуществляться с прибором, отключенным от электрической сети и закрытым газовым краном.

Внимание: заземление обязательно в соответствии с законом.

При функционировании духовки держать вдали детей.

При функционировании духовка становится очень горячей. Не трогать нагретые внутри элементы. категорически запрещается использование распылителей воды под высоким давлением или парочистителей. Не использовать прибор для обогрева помещения.

Изготовитель не несёт ответственность в случае несоблюдения правил безопасности. Изготовитель не несёт ответственность за повреждение имущества и травмы людей, вызванные плохим или несоответствующим техническим обслуживанием прибора.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в собственную продукцию, признанные необходимыми и полезными, без какого-либо предупреждения.

Части упаковки (например, листы, полистирол) могут быть опасными для детей (опасность задыхания). Держать части упаковки вдали от детей. Прибор предназначен для использования только взрослыми, ознакомленными с инструкциями по эксплуатации. Часто дети не могут определить риски, связанные с использованием оборудования. Поэтому необходимо обеспечить соответствующий контроль и не разрешать детям играть с прибором. В ходе приготовления вырабатывается тепло; дверца прибора, в особенности стеклянная, может быть очень горячей: существует опасность ожогов, не трогать и держать вдали детей. Инвалиды при использовании должны сопровождаться взрослыми людьми.

Запрещается выполнять изменения, несанкционированные вмешательства или попытки ремонта, в особенности при использовании инструментов (отвертка и т.д.) внутри или снаружи прибора. Ремонтные работы, в особенности электрооборудования, могут осуществляться только специализированным персоналом.

Несоответствующий ремонт может привести к серьёзным неисправностям, повредить прибор и оснастку, а также вызвать помехи при функционировании. Данная продукция была разработана для бытового применения. Изготовитель не несёт ответственность в случае повреждения имущества, или травм лиц, вызванных неправильной установкой, несоответствующим, ошибочным, неуместным использованием.

В случае неисправности, или необходимости ремонта обратиться в службу технического обслуживания клиентов. Если на духовке имеются видимые повреждения, не приводить её в действие, отсоединить от электрической сети и обратиться в службу технического обслуживания клиентов.

Как только будет выявлена проблема функционирования, духовка должна быть отсоединена от электрической сети. Убедиться, что электрический кабель электрооборудования не сдавлен дверцей духовки: электрическая изоляция может быть повреждена. При повреждении электрического кабеля, он должен быть заменен Службой Технического Обслуживания Клиентов для предотвращения опасных ситуаций.

Перед закрытием дверцы духовки убедиться в отсутствии посторонних предметов или домашних животных в камере приготовления. Не располагать в камеру материалы, чувствительные к теплу или возгораемые, такие как моющие средства, распылитель для духовки и т.д. При функционировании духовка сильно нагревается.

Нагретая духовка остаётся в таком состоянии на протяжении длительного периода времени, даже после её отключения, и охлаждается очень медленно до достижения температуры окружающей среды.

Подождать достаточный период времени для начала, например, работ по очистке духовки. В момент открытия дверцы печи может выходить пар и капли воды. Если в духовке имеется пар, рекомендуется не вводить туда руки. Перегретые масла и смазки легко возгораются. Опасно нагревать масло в камере приготовления для приготовления мяса, не допускать этого. Не пытаться потушить водой горящее масло или смазку (опасность взрыва); тушить пламя влажными тряпками. Решётка, плиты, ёмкости приготовления становятся очень горячими.

Использовать защитные перчатки или прихватки.

При использовании и уходе за духовкой обращать внимание на то, чтобы не вводить пальцы в петли дверцы, для предотвращения сдавливания или травм.

Уделять этому особое внимание при присутствии детей. Оставлять открытой дверцу духовки только в прислонённом положении.

При открытой дверце существует опасность наталкивания или сдавливания пальцев.

Не садиться и не опираться на дверцу духовки и не использовать её в качестве рабочей поверхности.

Все работы на электробытовых приборах должен выполнять квалифицированный персонал.

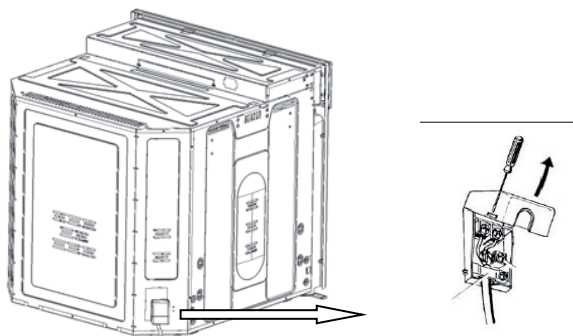
Для обслуживания, перемещения, установки и чистки прибора используйте подходящие средства защиты и предотвращения несчастных случаев (перчатки и т.д.).

Во избежание опасности или неудобств подъем и перемещение приборов, вес которых превышает 25 кг, или размеры которых не обеспечивают удобный захват, необходимо выполнить при помощи соответствующих средств или вдвоем.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОДНОФАЗНОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовые шкафы, которые имеют в наличии трехполярный электропровод, предназначены для работы с переменным током, с напряжением и частотой тока, указанным на специальной табличке, которая находится на приборе.

Подключение электропровода



1. Открыть клеммную коробку, приподняв при помощи отвертки боковые шпонки на крышке, потянуть и открыть крышку (см. на рисунке).
2. Взять электропровод, открутить шуруп кабельного зажима и три шурупа контактов L-N- , и затем зафиксировать провода под шляпками шурупов, в соответствии с цветами:

СИНИЙ	- НЕЙТРАЛЬ (N)
КОРИЧНЕВЫЙ	- ФАЗА (L)
ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ	- ЗЕМЛЯ (\perp)

3. Поместить шнур в специальное отверстие.
4. Закрывать крышку клеммной коробки.

Подключение электропровода к электросети

Для прямого подключения к электросети необходимо предусмотреть наличие выключателя, гарантирующего отключение от сети, с расстоянием между контактами, которое позволяет полное отключение в условиях перенапряжения III, в соответствии с нормами по установке.

Установить на шнуре вилку, соответствующую нормам и мощности, указанной на табличке.

Шнур необходимо расположить таким образом, чтобы он ни в одной точке не нагревался до температуры 50°C. Установщик несет ответственность за правильное подключение к электросети и за соблюдение норм безопасности.

Перед подключением к электросети удостоверьтесь в том, что:

- Розетка имеет заземление и соответствует действующим нормам.
- Розетка в состоянии выдержать максимальную мощность духовки, указанную в табличке с характеристиками (см. ниже).
- Напряжение тока входит в рамки напряжения, указанного в табличке (см. ниже).
- Розетка совместима с вилкой прибора.
- В противном случае заметите розетку либо вилку; не используйте удлинители и тройники.
- После установки прибора электрошнур и розетка сети должны быть легко доступны.
- Шнур не должен быть согнут, либо сжат.
- Необходимо периодически проверять состояние шнура; его замену должен проводить только специализированный технический персонал.

Компания-производитель не несет ответственности при несоблюдении данных норм.

Напряжение и частота тока:

220-240 V~ 50/60 Hz

Замена шнура электропитания

В случае замены шнура электропитания, необходимо использовать только шнуры следующего типа:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

соответствующие нагрузке и температуре работы.

Провод заземления желто-зеленого цвета должен быть длиннее приблизительно на 2 см, по сравнению с другими двумя проводами.

УСТАНОВКА

Внимание: Любое вмешательство по настройке, ремонту и т.д. должно производиться при отключенной от сети духовке.

Для того, чтобы гарантировать хорошую работу встраиваемого прибора, необходимо, чтобы мебель имела соответствующие характеристики:

- Панели, прилежащие к духовке, должны быть произведены из термостойкого материала;
- Если мебель сделана из ламинированных панелей, клей должен быть устойчив к температуре до 100°C.

Духовку необходимо поместить в стандартную нишу 560мм, как под рабочей поверхностью, так и в колонну.

При размещении духовки в колонну, для того, чтобы гарантировать достаточную вентиляцию, необходимо наличие отверстий, как показано на рисунке.

Крепление духовки к мебели производится при помощи 4 шурупов "А", расположенных в специальных отверстиях на рамке.

Не поднимайте духовку за ручку дверцы во время установки в нишу; более того, не давите чрезмерно на дверцу, когда она открыта.

Примечание:

если в колонне не предусмотрено никакого отверстия в верхней части, то сделайте отверстие шириной 560мм и высотой 40-50 мм в нижней части.

Духовки:

Высота: 591mm

Длина: 597mm

Глубина 547mm

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Перед использованием духовки, тщательно очистить внутреннюю поверхность, решётки и противень неабразивным мылом и тёплой водой. Вставить решётку и противень в соответствующие направляющие. После завершения операции, подсоединить духовку к электрической сети и привести её к максимальной температуре приблизительно на 20 минут, в целях удаления остатков жира, масла, смол производства, которые могут вызвать неприятные запахи при приготовлении; проветрить помещение.

После выполнения этой операции, духовка готова для первого приготовления.

ФУНКЦИИ:



ОСВЕЩЕНИЕ

Отдельная функция освещения обеспечивает освещение внутри духовки. Эта функция также может оказаться полезной во время чистки внутренних поверхностей духовки.



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Данный режим приготовления особенно подходит для разогрева блюд, либо для медленного приготовления деликатных блюд. Также подходит для выпечки и для приготовления блюд, которым требуется нагрев снизу.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется верхним и нижним нагревательными элементами. Лучше всего подходит для обычного обжаривания или выпекания только на центральной полке.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ С КОНВЕКЦИЕЙ

Этот режим сочетает в себе конвекцию и вентиляцию. Идеально подходит для приготовления хлеба, фокаччо и лазаньи. Не обязательно заранее разогревать духовку (кроме пиццы и фокаччо). Поменяйте расположение блюд в духовке за несколько минут до окончания приготовления.



ТОЛЬКО НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется нижним нагревательным элементом. Тепло поступает снизу. Используется для медленного приготовления пищи, или для разогрева пищи.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

Данный режим приготовления особенно подходит для деликатных блюд или для поддержания температуры после приготовления блюда.



ВЕНТИЛЯТОР

При выборе этого метода приготовления пищи используется кольцевой нагревательный элемент, который окружает вентилятор, с помощью которого распределяется тепло, что обеспечивает более быстрое приготовления пищи и более эффективное использование духовки. Приготовление пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить несколько видов пищи на разных полках, так как устраняет передачу запахов от одного вида пищи к другому.



РЕЖИМ ПИЦЦА

Данный режим рекомендуется для приготовления пиццы и блюд с овощами. Одновременно работают нижний нагрев, круговой нагревательный элемент и вентилятор. Таким образом, воспроизводятся условия дровяной печи.



РЕЖИМ ГРИЛЯ (+ вертела, по заказу)

Для этого режима приготовления используется внутренняя секция верхнего элемента, который направляет тепло вниз на готовящееся блюдо. Эта режим функция подходит для поджаривания на гриле бекона, тостов, мяса и т.п.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР

(+ вертела, по заказу)

Для приготовления маленьких кусков жареного мяса. Использование вентилятора предотвращает образование горячих областей и обеспечивает равномерное зажаривание маленьких кусков мяса



ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ (+ вертела, по заказу)

Для этого режима приготовления внутреннего и внешнего части верхнего, элемента, который направляет тепло вниз на готовящееся блюдо. Этот режим подходит для поджаривания на гриле средних и крупных порций сосисок, бекона, бифштексов, рыбы и т.п.



ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ (+ вертела, по заказу)

Используйте гриль с закрытой дверцей, при этом необходимо использовать дефлектор. Данный режим приготовления особо рекомендуется для больших блюд, которые нужно готовить одновременно по всей поверхности.

Важно: В ходе приготовления в режиме гриля дверца духовки должна оставаться закрытой, а выбранная температура должна находиться в пределах от 200°C.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор работает без включенных нагревательных элементов. Использование вентилятора уменьшает время размораживания замороженных продуктов. Время, которое требуется для размораживания продуктов зависит от количества и вида продуктов. Полностью освободите замороженные порционные куски мяса от упаковки и положите их на полку гриля. Это обеспечит хорошую циркуляцию воздуха.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тип блюда	Темпер. °С	Уровень размещения*	Время приготовления в минутах	
Пирог в форме из взбитого теста			Рекомендуемое	Ваши примечания
Panettone или focaccia (сладкий или соленый итальянский хлеб)	175	2	55 - 65	
Focaccia	175	3	60 - 70	
Пирог	175	3	60 - 70	
Пирог в форме (хрупокое булочное изделие)				
Пирожный корпус	200	3	8 - 10	
Пирожный корпус с творожным сыром	200	3	25 - 35	
Пирожный корпус с фруктами	200	3	25 - 35	
Пирог в форме из дрожжевого теста				
Пирожный корпус	180	3	30 - 45	
Белый хлеб (примерно 1,0 кг муки)	200	3	25 - 35	
Мелкие булочные изделия				
Слоенное тесто	200	3	10 - 15	
Отбивное тесто	200	2	35 - 45	
Бисквитное тесто	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Мясо (время приготовления относящееся к 1 см толщины)				
Медленное приготовление	200	2	120 - 150	
Быстрое приготовление	200	2	60 - 90	
Рубленое мясо	200	2	30 - 40	
Домашняя птица				
Утка весом примерно 1,2 кг	200	2	120 - 180	
Гусь весом примерно 2,5 кг	200	2	150 - 210	
Жареный ципленок	200	2	60 - 90	
Индейка весом примерно 4 кг	175	2	Примерно 240	
Дичь				
Заяц	200	2	60 - 90	
Окорок из косули	200	2	90 - 150	
Окорок из оленя	175	2	90 - 180	
Овощи				
Жареная картошка	220	2	30 - 40	
Овощная запеканка	200	2	40 - 50	
Рыба				
Форель	200	2	40 - 50	
Ципаль	200	2	40 - 50	
Пицца	240	3	10 - 20	
Гриль				
Свинные ребрышки		4	8 - 12	
Копченности		4	10 - 12	
Грилеваный ципленок		2	25 - 35	
Жареная телятина на вертеле (примерно 0,5 кг)			50 - 60	
Ципленок на вертеле			60 - 70	
* Номер уровня указывается снизу (кроме дна, так как в него нельзя вложить противень для приготовления).				

Указанные выше данные приводятся в связи с тем, что тип и время приготовления отличаются в зависимости от количества и качества продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Выложите продукты на проволочную полку или на противень, если приготавливаются маленькие кусочки.

Полка должна быть установлена в самые верхние направляющие, а поддон для сбора жира должен быть установлен в направляющие, расположенные ниже. Закройте дверцу духовки и включите гриль.

Внимание: когда работает гриль, детали, к которым можно случайно прикоснуться, нагреваются до очень высокой температуры.

Примечание:

Не покрывайте проволочную полку гриля алюминиевой фольгой, и не заворачивайте приготавливаемые продукты в алюминиевую фольгу, так как отраженное от фольги тепло может привести к повреждению нагревательного элемента гриля, а также алюминиевая фольга может загореться.

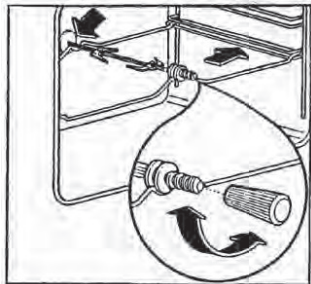
Блюда, приготавливаемые на гриле	Время приготовления пищи в минутах	
	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Тонкие куски мяса	6	4
Куски мяса средней толщины	8	5
Тонкие куски чищенной рыбы	10	8
Рыба (например, форель, лосось)	15	12
Сосиски	12	10
Тост	5	2

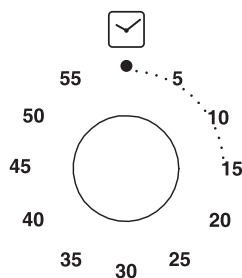
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА (по заказу)

Насадите пищу на вертел так, чтобы при вращении она не задевала стены духовки и не мешала работе мотора.

Установите вертел в отверстие мотора и на подставку, которая поставляется в комплекте.

Поставьте поднос для сбора жира на самую нижнюю полку. Включите гриль.

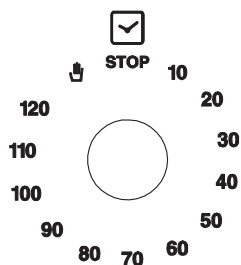




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Максимальное значение, устанавливаемое на таймере, составляет 1 час. Поверните ручку таймера до конца по часовой стрелке (далее значения 55), а затем поверните ее против часовой стрелки и установите на нужное время.

По истечении заданного времени приготовления пищи подается звуковой сигнал; духовой шкаф при этом не отключается.



МЕХАНИЧЕСКАЯ ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (120 МИНУТ)

Эта функция позволяет устанавливать время приготовления.

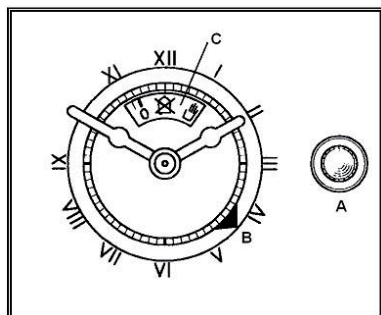
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установите нужную температуру приготовления с помощью ручки термостата, затем поверните ручку таймера против часовой стрелки до необходимого времени (максимум 120 минут). Когда таймер вернется в положение «0», прозвучит сигнал и духовка автоматически отключится.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Если время приготовления превышает 2 часа или таймер не требуется, поставьте ручку таймера в положение «ручное управление».

1. АНАЛОГОВОЕ ПРОГРАММНОЕ УСТРОЙСТВО



Установите время нажатием и поворотом кнопки А против направления движения часовой стрелки.

Установите время начала приготовления пищи выдвиганием и поворотом кнопки А против направления движения часовой стрелки до достижения на указателе В требуемого времени начала приготовления пищи.

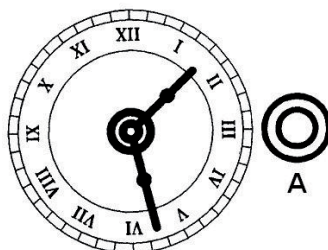
Выберите время окончания приготовления поворотом кнопки А против направления движения часовой стрелки так, чтобы выбранное время совпадало с стабильным указателем (соответствует XII, диск С).

В конце приготовления пищи духовка автоматически остановится и прозвучит акустический сигнал, который будет звучать до тех пор, пока Вы не повернете кнопку А на символ звонка.

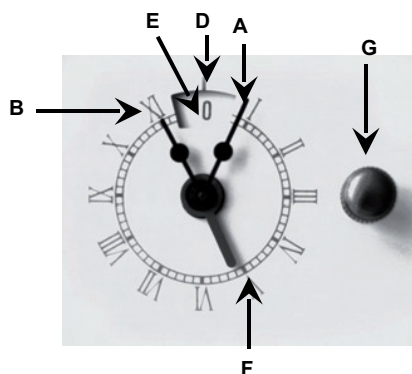
Если Вы хотите использовать духовку без программного устройства (ручная эксплуатация), поверните А так, чтобы символ рука совпал с стабильным указателем.

АНАЛОГОВЫЙ ТАЙМЕР

Установка часов: Для настройки часов нажмите кнопку А и поверните ее в направлении по часовой стрелке или



2. АНАЛОГОВОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО



A. Минутная стрелка часов

B. Часовая стрелка часов

D. Указатель

E. Время приготовления

F. Начало приготовления

G. -Чтобы настроить время:

слегка нажать и поворачивать по часовой стрелке.

-Чтобы установить продолжительность приготовления:

поворачивать по часовой стрелке.

-Чтобы установить начало приготовления: слегка потянуть и поворачивать по часовой стрелке.

ЧАСЫ

Чтобы настроить текущее время, нажать на клавишу **G** и повернуть ее по часовой стрелке. Установить стрелки **A** и **B** на точное время.

КАК УСТАНОВИТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Эта функция позволяет незамедлительно начать приготовление, тогда как окончание приготовления устанавливается автоматически. Максимальное регулируемое время: 180 минут по двойной шкале (3 часа).


Чтобы установить продолжительность приготовления, повернуть клавишу **G** по часовой стрелке и установить деление диска **E** на указатель **D** четырехугольника.

Завершение времени приготовления сигнализируется звуковым сигналом, который автоматически прекращается, примерно, через 3 минуты, в то время как на диске **E** появляется условное обозначение «0» или «~~X~~» (положение "ВЫКЛ.").

Звуковой сигнал может быть прерван вручную, для этого необходимо поворачивать клавишу **G** по часовой стрелке до совпадения условного обозначения «0» или «~~X~~» диска **E** с указателем **D**.

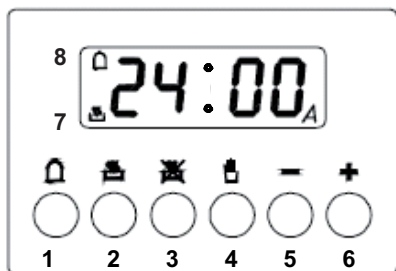
РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Ручное положение «I» или «» должно быть установлено вручную пользователем печи, поскольку оно не может быть запрограммировано.

Чтобы установить ручное положение, поворачивать клавишу **G** по часовой стрелке до совпадения положения «I» или «» с указателем **D**.

Чтобы вернуться в положение «0» или «~~X~~» (положение "ВЫКЛ."), поворачивать клавишу **G** против часовой стрелки.

1. ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО С ОТОБРАЖЕНИЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ



Электронное программирующее устройство - это установка, включающая в себя следующие функции:

24-часовые часы с освещаемым дисплеем.

Таймер (до 23 часов 59 минут).

Автоматическая программа начала и окончания приготовления

Полуавтоматическая программа приготовления (возможность программирования только в начале или в конце)

-отображение температуры (°C)

Описание кнопок:

1. Таймер
2. Время приготовления
3. Конец времени приготовления
4. Ручное положение
5. Перемещение вперёд номеров всех программ и контроль выбранной температуры
6. Перемещение назад номеров всех программ и контроль выбранной температуры

Описание освещённых символов

« **A** » - (**мигающий**) - Программирующее устройство в автоматическом, но не в запрограммированном режиме.

« **A** » -(**включенный**) - Программирующее устройство в автоматическом режиме, с подключенной программой.

7. Функционирование в ручном режиме приготовления

7. + **A** Функционирование в режиме автоматического приготовления

7. + 8. Функционирование с установленным таймером

ПРИМЕЧАНИЕ: после выбора операции посредством кнопок, проходит короткий период времени 3-4 секунды до подтверждения операции; в течение этого периода времени можно изменить выбранную операцию.

Цифровые часы

(устанавливаются перед использованием печи)

Указать часы (0-24) и минуты.

Сразу после подсоединения (также как и при прерывании подачи тока) на панели появляются ТРИ мигающие цифры. Для ввода точного времени необходимо нажать и отпустить клавишу

Затем при помощи клавиш [+] или [-] установить точное время. Скорость смены цифр на дисплее увеличится значительно спустя несколько секунд после того, как будут нажаты кнопки [+] и [-].

Приготовление в ручном режиме (без программирующего устройства)

Для использования печи без программирующего устройства необходимо удалить мигающее указание «А». Для этого необходимо нажать клавишу .

Если сигнал «А» не мигает, это обозначает, что печь запрограммирована, необходимо сначала удалить программу, нажимая и переводя дисплей в нулевое положение.

Приготовление в автоматическом режиме

(начало и конец приготовления)

Запрограммировать время продолжительности приготовления посредством **2.** .

Запрограммировать время завершения приготовления посредством **3.** .

Выбрать желаемую температуру и функцию посредством команд термостата и переключателя.

После выполнения данных операций на дисплее будет постоянно подключен символ «А», указывая на то, что печь запрограммирована.

Практический пример: Необходимо установить время приготовления 45 минут и завершение в 14.00.

- Путём нажатия **2.** установим на дисплее 0.45.
- Путём нажатия **3.** установим на дисплее 14.00.

После выполнения данных операций на дисплее будут выведены текущее время и символ «А» для указания того, что наше программирование было принято и сохранено в памяти.

В 13.15 (14.00 часов минус 45 минут) печь автоматически подключится, и при приготовлении появятся символы и «А».

В 14.00 часов приготовление останавливается автоматически, подавая звуковой сигнал, который прекращается путём его нажатия.

Полуавтоматический режим приготовления

А. Программирование времени приготовления.

В. Программирование времени завершения приготовления.

А) Установить желаемое время приготовления при помощи кнопки **2**. . Приготовление начнётся незамедлительно, в то время как на дисплее появится символ «А».

По истечении запрограммированного времени процесс приготовления завершается, издаётся прерывистый звуковой сигнал. Прервать звуковой сигнал в соответствии с приведёнными выше указаниями.

В) Установить желаемое время завершения приготовления путём нажатия кнопки **3**. Приготовление начнётся незамедлительно, в то время как на дисплее появится символ «А».

При достижении установленного времени, приготовление завершается, и подаётся прерывистый звуковой сигнал.

Прервать звуковой сигнал в соответствии с приведёнными выше указаниями.

Можно отобразить режим программирования в любой момент путём нажатия соответствующей кнопки. Также в любой момент можно аннулировать программирование путём нажатия кнопки **4**. .

ПРИМЕЧАНИЕ: эти две функции активированы только если функция приготовления была выбрана ранее
Электронное сигнальное устройство

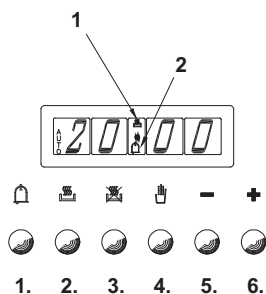
Функция «таймер»

состоит только из звукового сигнального устройства, который может регулироваться на максимальный период 23 часа 59 минут. Для регулировки таймера нажать кнопку **1**. и в то же время **[+]** или **[-]** до отображения на дисплее желаемого времени.

При завершении регулировки на дисплее будет отображено время вместе с символом **8**. . Обратный отсчёт начнётся незамедлительно и может отображаться на дисплее в любой момент путём нажатия кнопки **1**. .

По истечении установленного времени символ **8**. выключается, и подключается звуковой сигнал, который может быть прерван путём нажатия кнопки **1**. .

2. ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР



1	Время
2	Время приготовления
3	Окончание времени приготовления
4	Ручное управление
5	Перемотка программируемых значений вперед
6	Перемотка программируемых значений назад
Описание светящихся символов	
«АУТО» - (мигающий) – Программатор в автоматическом режиме, но программа не установлена.	
«АУТО» - (горящий) – Программатор в автоматическом режиме, с заданной программой.	
«2» (символ) – Используется программатор.	
«1» (символ) – Используется Таймер.	
«2» и «АУТО» (оба мигают) – ошибка программы.	

Электронные часы

Показывают часы (0-24) и минуты. Сразу после включения духовки в электросеть (также как и после отключения электричества) на дисплее появляются три мигающие цифры.

Для установки времени нажмите одновременно кнопки «2» и «3» и одну из кнопок «+» или «-» пока не будет установлено правильное время.

Скорость смены цифр на дисплее возрастает через несколько секунд после нажатия кнопки «+» или «-».

Ручное управление – (без программатора)

Для того чтобы использовать духовку без помощи программатора, нужно отключить мигающий символ «АТО». Для этого просто нажмите кнопку «1».

Если символ «АТО» горит не мигая, указывая на то, что духовка уже запрограммирована, необходимо отменить программу, нажав кнопку «1» так чтобы дисплей показал «0».

Автоматическое приготовление (начало и окончание времени готовки)

- Задайте длительность готовки с помощью кнопки «2».
- Задайте окончание времени готовки с помощью кнопки «3».
- Установите нужную температуру и режим готовки с помощью термостата и переключателя, символ «АТО» на дисплее покажет, что духовка запрограммирована.

Практический пример:

Вы хотите готовить в течение 45 минут, закончив в 14.00.

- Нажимая «2», устанавливаете 0.45 на дисплее.

- Нажимая «3», устанавливаете 2.00 p.m. на дисплее.

После этих операций на дисплее появятся текущее время и символ «АТО», означая, что программа установлена.

В 1.15 p.m. (2.00 p.m. минус 45 минут) духовка автоматически включится, и во время готовки будут гореть символы «2» и «АТО».

В 2.00 p.m. приготовление автоматически завершится. Прозвучит сигнал, который можно отключить, нажав «1».

Полуавтоматическое приготовление

А. Установка длительности готовки

В. Установка времени окончания готовки

А) Установите желаемое время готовки с помощью кнопки «2».

Приготовление начнется немедленно, на дисплее загорятся символы «2» и «АUTO».

Когда заданное время истечет, духовка выключится и зазвучит прерывистый сигнал. Вы можете отключить его, как описано выше.

В) Установите время окончания готовки с помощью кнопки «3».

Приготовление начнется немедленно, на дисплее загорятся символы «2» и «АUTO».

В установленное время духовка выключится и зазвучит прерывистый сигнал. Вы можете отключить его, как описано выше. В любой момент можно посмотреть ход программы и время, нажав соответствующую кнопку. Также программу можно в любой момент отменить, нажав кнопку «2» и сбросив показания дисплея на ноль.

Затем, нажав «4» духовку можно перевести в ручной режим.

Звуковой сигнал

Функция «Таймер» это, по сути, будильник, который можно установить на максимальный период в 23 часа 59 минут.

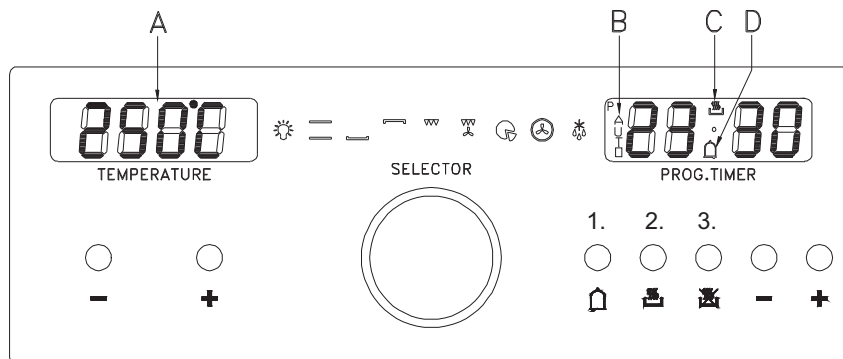
Для установки таймера, одновременно нажимайте кнопки «1» и «+» или « - » до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время. После установки, время покажется на дисплее вместе с символом «1». Отсчет начнется сразу, оставшееся время можно увидеть в любой момент, нажав кнопку «1».

По истечению заданного времени символ «1» погаснет и прозвучит сигнал, который можно выключить, нажав «1».

Внимание!

Отключение электричества приведет к отмене установленной программы и обнулению часов. После включения электричества на экране появятся три мигающих нуля и Вы сможете запрограммировать духовку заново.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



- A** Температура
B Автоматическая программа
C Длительность и ручное управление
D Будильник

Функция

1. Таймер
 2. Время приготовления
 3. Время окончания готовки
- '-' Меньше
'+' Больше

Установка часов

Включите духовку (230В). На дисплее замигает 00:00. Для установки часов, одновременно нажмите длительность (2) и окончание готовки (3). Используя клавиши +/-, выберите время. Клавишей «+» время увеличивается, клавишей «-» время уменьшается со скоростью, прямо пропорциональной времени нажатия на клавишу. Когда время запомнится, точка между часами и минутами перестанет мигать примерно через 7 секунд после последней операции. Для обновления времени, повторите операцию.

Ручное управление

Нажмите одновременно длительность (2) и окончание готовки (3). Если стояло автоматическое управление, то символ «AUTO» (B) сотрется, и зажжется символ кастрюли (C). Любая ранее установленная программа будет отменена.

Полуавтоматическая операция с длительностью готовки

Выберите функцию длительности готовки (2) и установите необходимое время клавишей +/- . Символы «AUTO» (B) и кастрюли (C) появятся на дисплее. Если время суток будет равно времени окончания готовки, то символ (C) и работы отключатся, раздастся звуковой сигнал, замигает символ «AUTO» (B), и готовка будет закончена.

Полуавтоматическая операция с окончанием приготовления

Выберите функцию окончания времени готовки (3) и установите требуемое время окончания готовки, используя клавиши +/- . Символы «АUTO» (B) и кастрюли (C) появятся на дисплее. Поверните ручку режимов и ручку термостата в необходимое положение. Если время суток будет равно времени окончания готовки, духовка перестает работать, и символ кастрюли (C) исчезает, раздается звуковой сигнал и мигает символ «АUTO» (B).

Автоматическая операция

- 1) Установите длительность готовки, нажимая клавишу (2) и клавиши +/-.
- 2) Установите время окончания готовки, нажимая клавишу (3) и клавиши +/-.
- 3) Установите температуру и используемый режим, поворачивая ручку термостата и режимов приготовления.

После установки, символ «АUTO» (B) появится на дисплее, это означает, что духовка запрограммирована. Когда время на дисплее равно времени начала готовки, символ кастрюли (C) появится на дисплее, и духовка начнет работать. Время начала готовки = Время окончания готовки – Длительность приготовления.

Пример: готовка длится 45 минут и должна закончиться в 14.00.

- Нажмите (F) и клавишу «+» до установки 0.45

- Нажмите (G) и клавишу «+» до установки 14.00

После окончания установки, часы появятся на дисплее, и постоянно будет гореть символ «АUTO» (B). Это означает, что программа готовки запомнена.

В 13.15 (14.00 минус 45 минут) духовка автоматически включается.

Во время приготовления символ кастрюли (C) и «АUTO» (B) включены.

В 14.00 духовка автоматически отключается, мигает символ «АUTO» (B).

Символ кастрюли (C) отключается и зуммер включается, пока не будет выключен.

Будильник

Выберите функцию будильника (1). Время по умолчанию установлено на 5 минут, для его изменения используйте клавиши +/- . Когда точка между часами и минутами и символ (1) начинают мигать, этот значит, что пошел отсчет времени. Дисплей показывает часы и минуты отсчета; нажимая на символ (1), можно выбрать отображение либо отсчета, либо времени.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал раздается при окончании цикла будильника (1) или программы готовки (2) на период в 7 минут. Для его выключения просто нажмите одну из клавиш программатора (три левых).

Можно также отрегулировать громкость звукового сигнала, нажав символ “-” на 2 секунды, когда отображено время на дисплее.

Управление и начало программы

Нажмите клавишу длительности готовки (2) или времени окончания приготовления (3), чтобы узнать оставшееся время.

Сигнал ошибки ввода

Когда введенные данные ошибочны, раздается звуковой сигнал и мигает символ «AUTO» (B).

Отмена программы

Программа может быть отменена путем одновременного нажатия клавиш (2) и (3).

Режимы приготовления

Следующие режимы могут быть использованы при повороте ручки управления режимами.

Температура, показываемая на дисплее, может изменяться клавишами +/- . Повышать или понижать температуру можно с шагом 5°C, от 40°C до 250°C. Символ °C будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура.

Следующее будет показано на дисплее:



Освещение



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C

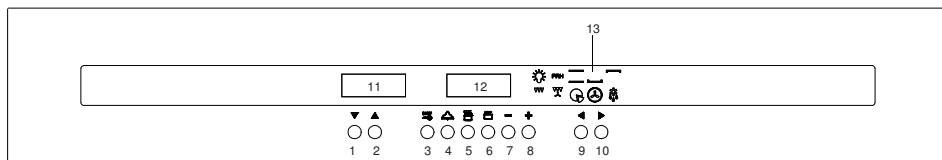


Разморозка



250°C

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КЛАВИШИ ФУНКЦИИ

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 1. | Понижение температуры |
| 2. | Повышение температуры |
| 3. | ВКЛ./ВЫКЛ. и БЛОКИРОВКА КОМАНД |
| 4. | Счётчик минут |
| 5. | Продолжительность приготовления |
| 6. | Завершение приготовления |
| 7. | Уменьшение функции |
| 8. | Увеличение функции |
| 9. | Выбор программы приготовления |
| 10. | Выбор программы приготовления |
| 11. | Дисплей температуры |
| 12. | Дисплей таймера |
| 13. | Дисплей функций приготовления |

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

При первом подсоединении печи к электрической сети или после отключения электроэнергии, дисплей таймера мигает.

Печь ещё не находится в режиме работы: для её активации, в первую очередь, необходимо выполнить "настройку часов".

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Одновременно нажать и отпустить клавиши **5.** и **6.** и воздействовать на клавиши **7.** и **8.** для установки точного времени.

Примечание: операция должна выполняться в течение 3 секунд в течение отображения на дисплее мигающих точек; при завершении настройки подождать прекращения мигания двух светящихся точек.

ЗВУКОВАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

Печь издаёт звуковые сигналы для обозначения различных функций, например, завершения приготовления.

Интенсивность звукового сигнала может изменяться: нажимая клавишу **7**, при выключенной печи (ВЫКЛ.), воспроизводятся 3 имеющихся уровня.

Автоматически устанавливается последний воспроизведённый уровень.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажать и отпустить клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.; будет слышен звуковой сигнал (зуммерный). На дисплее таймера появляется надпись ВКЛ., сим «свет печи» волосвещается, и включается внутреннее освещение печи.

Можно выполнить установку функции приготовления.

СЧЁТЧИК МИНУТ

Счётчик минут является счётчиком времени, независим от всех функций приготовления, может быть очень полезным для установки предупреждения о завершении приготовления. Может использоваться также и при выключенной печи.

Для установки счётчика минут необходимо включить печь путём нажатия клавиши ВКЛ./ВЫКЛ., нажать клавишу **4**.: дисплей обнуляется, а точки начинают мигать; установить в течение 3 секунд посредством клавиш **7** и **8**. желаемое время, до максимального значения 23 часов 59 минут, по истечении которого подаётся звуковой сигнал, а символ «Звонок» мигает.

Для прерывания звукового сигнала и мигания символов достаточно нажать одну из клавиш **4-5-6-7-8**.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ НЕЗАДАННОМ ВРЕМЕНИ

Включить печь; выбрать одну из имеющихся функций приготовления посредством использования клавиш **9**. и **10**.: для каждого типа приготовления печь предлагает приблизительную предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш **1**. и **2**..

Печь начинает нагрев до установленной температуры, а символ градусов Цельсия ° мигает для указания функционирования.

При достижении температуры издаётся звуковой сигнал, а символ градусов Цельсия перестаёт мигать.

Для выключения печи нажать и отпустить клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.

Дисплеи температуры и функций выключаются, и появляется надпись ВЫКЛ.; кроме того, издаётся звуковой сигнал (зуммерный).

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.; нажать и отпустить клавишу **5**. На дисплее таймера включается символ **A**.

установить посредством клавиш **7**. и **8**. желаемое время приготовления до максимального значения 10 часов и 00 минут.

После звукового сигнала и возврата отображения на таймере текущего времени, выбрать функцию приготовления посредством клавиш **9**. и **10**.

На дисплее таймера включается символ "кастрюля". Для каждой функции приготовления печь предлагает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш **1**. и **2**.

Печь начинает приготовление на протяжении установленного времени, по истечении которого происходит её автоматическое выключение;

При завершении времени приготовления включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций отключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа кастрюли и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш **4-5-6-7-8**.

На дисплее функций включается символ «свет печи», а затем включается освещение внутри печи.

Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ., нажать и отпустить клавишу **6**.. На дисплее таймера включается символ **A**.

Установить посредством клавиш **7**. и **8**. время завершения приготовления в пределах 23 часов 59 минут.

После звукового сигнала и возврата отображения на таймере текущего времени, выбрать функцию приготовления посредством клавиш **9**. и **10**.

На дисплее таймера включается символ «Кастрюля».

печь предлагает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш **1**. и **2**. Печь начинает приготовление до установленного времени, после чего выключается автоматически.

По истечении времени приготовления включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций выключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа «Кастрюля» и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш **4-5-6-7-8**.

На дисплее функций включается символ «свет печи», а затем включается освещение внутри печи. Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Для установки продолжительности приготовления и времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., нажать и отпустить кнопку «кастрюля» и установить посредством клавиш **7.** и **8.** время, необходимое для приготовления. Подождать, чтобы точки между часами и минутами таймера перестали мигать; таймер возвращается на отображение текущего времени; нажать кнопку **6.** и установить время завершения приготовления при помощи клавиш **7.** и **8.**

вновь подаётся звуковой сигнал, и точки перестают мигать в подтверждение принятия установленного времени. На дисплее отображается выбранная температура, текущее время и выбранная функция приготовления.

Внутреннее освещение печи выключается.

Выбрать функцию приготовления, среди имеющихся, посредством клавиш **9.** и **10.** Печь подсказывает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш **1.** и **2.**

После того, как точки таймера прекращают мигать, печь входит в режим последующего приготовления. Как температура, так и установленная функция являются изменяемыми значениями путём повторения вышеописанных операций. В дальнейшем печь вновь запустится автоматически на указанный срок и остановится в указанное время. При завершении приготовления в установленное время, включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций отключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа «кастрюля» и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш **4-5-6-7-8.**

Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

ОГРАНИЧЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функции предварительного нагрева (PRH) и размораживания не совместимы с функцией приготовления на заданное время, поэтому:

- при установке одной из этих функций невозможно активировать ни продолжительность, ни завершение приготовления;
- если печь запрограммирована на автоматический режим функционирования, невозможно выбрать функцию предварительного нагрева (PRH) или размораживания.

ОБОЗНАЧЕНИЯ ДИСПЛЕЯ

Кастрюля: при включении указывает на активацию функции приготовления. Обозначение кастрюли остаётся выключенным при активации функций света, PRH (предварительного нагрева) и размораживания. При мигании, указывает на завершение приготовления при заданном времени. В течение фазы автоматического функционирования данный символ остаётся выключенным и затем включается в момент запуска программы печи.

А (автоматический): при включении указывает на установку времени приготовления; при мигании указывает на завершение установленного приготовления.

Звонок: при включении указывает на активацию счётчика минут; при мигании указывает на завершение подсчёта минут.

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При включенной печи, путём воздействия на клавиши **1.** и **2.** температура может регулироваться между минимальным и максимальным значением с увеличением на 5°C, отображаемым на дисплее.

Примечание: для каждой функции приготовления предварительно установлена контрольная температура, которая по желанию может изменяться посредством клавиш **1.** и **2.**

ВЫБОР ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При включенной печи, путём воздействия на клавиши **9.** и **10..**

соответствующие символы последовательно подключаются для выбора желаемой функции приготовления.

ФУНКЦИИ:



СВЕТ ПЕЧИ

Внутреннее освещение печи активируется путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.; для выключения вновь нажать и отпустить клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.

При выборе одной из функций приготовления, внутреннее освещение включается и остаётся подключенным на протяжении 3 минут после достижения заданной температуры.

В течение функции приготовления или размораживания можно вновь включить освещение печи путём нажатия одной из клавиш **4-5-6-7-8**: освещение остаётся включенным на протяжении одной минуты.

Освещение печи может подключаться также блокировкой подключенных команд путём нажатия одной из клавиш **4-5-6-7-8**.

PRH ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Данная функция обеспечивает наиболее быстрый предварительный нагрев печи перед выбором функции приготовления.

На дисплее температуры отображается символ в движении.

Предварительный нагрев завершает достижение предварительно установленной температуры (неизменяемой), при достижении которой издаётся звуковой сигнал, включается символ лампочки и освещение печи; можно выбрать желаемый цикл приготовления посредством клавиш **9**. и **10**..



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется верхним и нижним нагревательными элементами. Лучше всего подходит для обычного обжаривания или выпекания только на центральной полке.



ТОЛЬКО НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется нижним нагревательным элементом. Тепло поступает снизу. Используется для медленного приготовления пищи, или для разогрева пищи.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

Данный режим приготовления особенно подходит для деликатных блюд или для поддержания температуры после приготовления блюда.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

При выборе этого метода приготовления пищи работает центральный гриль и электродвигатель вертела. Идеально подходит для приготовления полезных для здоровья небольших кусков жареного мяса, так как во время приготовления мяса весь жир стекает вниз. Обязательно проверьте, что поддон духовки установлен на место для того, чтобы во время приготовления пищи на нем собирался жир и выделяющиеся из мяса соки.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР

Для приготовления маленьких кусков жареного мяса. Использование вентилятора предотвращает образование горячих областей и обеспечивает равномерное зажаривание маленьких кусков мяса



ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Данный тип готовки предназначен для приготовления пиццы и овощных блюд.



ВЕНТИЛЯТОР

При выборе этого метода приготовления пищи используется кольцевой нагревательный элемент, который окружает вентилятор, с помощью которого распределяется тепло, что обеспечивает более быстрое приготовления пищи и более эффективное использование духовки. Приготовление пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить несколько видов пищи на разных полках, так как устраняет передачу запахов от одного вида пищи к другому.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор работает без включенных нагревательных элементов. Использование вентилятора уменьшает время размораживания замороженных продуктов. Время, которое требуется для размораживания продуктов зависит от количества и вида продуктов. Полностью освободите замороженные порционные куски мяса от упаковки и положите их на полку гриля. Это обеспечит хорошую циркуляцию воздуха.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ:

РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕННОЙ ПЕЧИ

При выключенной печи дисплеи температуры и функций отключены, а дисплей таймера отображает текущее время.



ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КОМАНД (ЗАЩИТА ДЕТЕЙ)

Активация данной функции может осуществляться в любой момент времени для предотвращения использования печи детьми. В особенности, при активации при выключенной печи предотвращает подключение: для подключения любой функции приготовления необходимо отключить блокировку.

Для подключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. до отображения символа ключ (приблизительно 5 секунд), а затем ВКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени. Примечание: в этой фазе невозможно выполнить какую-либо установку приготовления, за исключением регулирования счётчика минут.

Если блокировка активируется после любой установки приготовления (ручной, полуавтоматической, автоматической), можно установить только счётчик минут или выключить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. Нажимая любую клавишу, отображение ключа напомним Вам о подключенной защите.

Ручное или автоматическое выключение не отключает блокировку команд. Для отключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. до отображения символа ключ (приблизительно 5 секунд) а затем нажать ВЫКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени. При блокировке печи нельзя включить её путём нажатия клавиши (ВКЛ./ВЫКЛ.), можно только выключить (ВЫКЛ.).

КЛАВИША ВКЛ./ВЫКЛ.

Клавиша (ВКЛ./ВЫКЛ.) позволяет в любой момент и при любой установленной функции выключить печь, если она включена.

Все установки приготовления аннулируются; для последующего приготовления выполнять инструкции с самого начала.

Если печь включена и установлена функция блокировки команд, путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. печь выключается, а функция блокировки команд остаётся установленной.

Для отключения блокировки команд удерживать нажатой клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. на протяжении по крайней мере 5 секунд: дисплей отображает ключ , а затем после нажатия " ВЫКЛ." отображается время.

СИМВОЛ “ ° “

Отображает градусы Цельсия.

При мигании указывает на то, что печь нагревается для достижения установленной температуры.

Стабильность символа указывает на достижение установленной температуры.

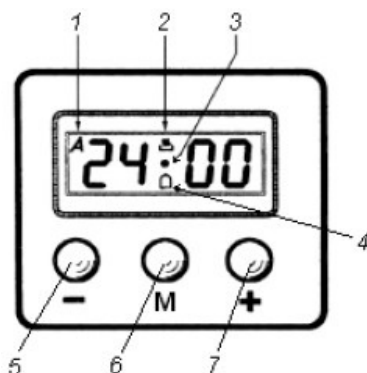
ОБНУЛЕНИЕ УСТАНОВОК ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В любой момент можно аннулировать установки продолжительности и время завершения приготовления путём одновременного нажатия клавиш Кастрюля и Остановка;

ВНИМАНИЕ: печь остаётся включенной в выбранной функции в ручном режиме работы (при незаданном времени).

Можно вновь установить время продолжительности и/или завершения приготовления, или полностью выключить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

5. ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА 3 СЕНСОРНЫХ КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



Что означают символы на дисплее:

1	A	Используется автоматическая программа
2		Если этот символ горит, духовка готова к использованию. Если он погас, значит духовка отключена от электричества и не работает.
3		Если этот символ мигает, программатор ждет ввода данных.
4		Если этот символ горит, значит включен таймер.
5	-	Кнопка уменьшения значения при установке времени или таймера. Также используется при выборе уровня сигнала таймера (3 уровня).
6	M	«Mode» кнопка выбора режима, для доступа к функциям программатора.
7	+	Кнопка увеличения значений при установке времени или таймера.

Первое включение

При подключении духовки к электричеству или после прерывания электроснабжения, цифры и буква «А» на дисплее будут мигать. В этом случае духовка работать не будет.

Для того чтобы установить текущее время и/или включить духовку, нажмите и удерживайте кнопку «М» 2 секунды. Буква «А» погаснет, а цифры на экране перестанут мигать.

Пока мигает точка (3), нажимая кнопки « - » или « + », установите текущее время. Новое время будет установлено через некоторое время после того, как Вы отпустите кнопки.

Внимание: Духовка может выполнять работу, только если на дисплее программатора горит символ (2).

Таймер

Функция «Таймер» это, по сути, будильник, который можно установить на максимальный период в 23 часа 59 минут.

По истечению заданного времени символ (4) погаснет и прозвучит сигнал, который отключится через 7 минут, либо его можно выключить, нажав любую кнопку.

Для установки таймера нажмите кнопку «М» на 2 секунды либо пока не замигает символ (4).

Установите желаемое время с помощью кнопок « + » и « - ». Через несколько секунд, после того, как Вы отпустите кнопки, на дисплее появится текущее время вместе с символом (4). Отсчет начнется незамедлительно.

Полуавтоматическое приготовление

Время готовки:

После выбора одной из функций приготовления и установки необходимой температуры, нажмите кнопку «М» на 2 секунды для входа в режим программирования. Загорится символ (4).

Отпустите и снова нажмите кнопку «М». На дисплее замигает символ «А» и появится надпись «dur». Затем появятся цифры 0.00.

Установите желаемое время готовки, нажимая « + » и « - » (максимально возможное время 10 часов). Через несколько секунд духовка начнет работу. Нажмите несколько раз на «М», чтобы на дисплее снова появилось текущее время. Символы (А) и (2) будут гореть.

По истечению заданного времени прозвучит сигнал и духовка выключится.

Как отключить сигнал и переустановить духовку, рассказано в следующем параграфе.

Время окончания готовки:

После выбора одной из функций приготовления и установки необходимой температуры, нажмите кнопку «М» на 2 секунды для входа в режим программирования. Загорится символ (4).

Отпустите и снова нажмите кнопку «М». На дисплее замигает символ «А» и появится надпись «dur». Отпустите и снова нажмите кнопку «М».

На дисплее появится надпись «End». Затем появятся цифры 0.00.

Установите желаемое время окончания готовки, нажимая « + » и « - » (максимально возможное время 10 часов). Через несколько секунд духовка начнет работу. Нажмите несколько раз на «М», чтобы на дисплее снова появилось текущее время. Символы (А) и (2) будут гореть.

По истечению заданного времени прозвучит сигнал и духовка выключится.

Как отключить сигнал и переустановить духовку, рассказано в следующем параграфе.

Автоматическое приготовление

Установите продолжительность готовки как описано в предыдущем параграфе и затем установите время окончания готовки в соответствии с инструкциями предыдущего параграфа. (Максимальное время для установки времени окончания готовки 24 часа). Духовка автоматически включится в заданное время, которое считается как разница между временем окончания готовки и продолжительностью готовки. Во время работы духовки, на дисплее будет гореть символ (A), означая, что выполняется заданная программа.

Также будет гореть символ (2).

По истечению заданного времени прозвучит сигнал и духовка выключится.

Как отключить сигнал и переустановить духовку, рассказано в следующем параграфе.

Отключение сигнала

Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Переустановка духовки

После выполнения полуавтоматической или автоматической программы готовки на дисплее отображается текущее время и мигающий символ (A).

В этом случае прерывается питание нагревательных элементов и света в духовке. Для переустановки духовки нажмите и держите кнопку «M» до тех пор, пока не загорится символ (2) и не погаснет (A).

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ПРОГРАММАТОРА

Отмена программы приготовления

Полуавтоматическое или Автоматическое

Для отмены полуавтоматической или автоматической программы готовки, при зажженном символе (A), нажмите одновременно кнопки «+» и «-» минимум на 2 секунды или до тех пор, пока не загорится символ (2) и не погаснет (A).

Отмена таймера

Для отмены установленного таймера, при зажженном символе (4), нажмите «M» » минимум на 2 секунды или до тех пор, пока символ (4) не замигает. Одновременно нажмите кнопки «+» и «-».

Проверка текущего состояния программы

Оставшееся время для каждой из функций программатора можно вывести на дисплей с помощью кнопки «M». Нажмите «M» на 2 секунды или пока не загорится символ (4). На экране будет показано оставшееся время или серия нулей, если таймер не активирован.

Нажмите «M» еще раз. На дисплее появится «dur» и затем либо оставшееся время, либо серия нулей, если таймер не активирован.

Нажмите «M» еще раз. На дисплее появится «End» и затем заданное время окончания готовки.

Настройка текущего времени или громкости сигнала.

В стандартном режиме программатора, когда горит символ (2), нажмите одновременно кнопки «+» и «-» минимум на 2 секунды или до тех пор, пока не замигает точка (3).

Для настройки времени нажмите кнопку «+» или «-».

Для настройки громкости сигнала нажмите «М». На дисплее появится «to n...» и цифра. Выберите громкость с помощью кнопки «-».

Цифра 1 означает самый громкий сигнал. Всего есть 3 уровня сигнала.

Внимание!

Отключение электричества приведет к отмене установленной программы и обнулению часов.

После включения электричества Вы сможете запрограммировать духовку заново.

1. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПЕЧИ

Отключить прибор от электропитания.

Убедиться в том, что духовка имеет комнатную температуру, в противном случае, обождать, пока она не остынет. Снять боковую решетку.

Отвинтить против часовой стрелки и снять защитную крышку **A**.

Отвинтить против часовой стрелки и снять лампу **B**.

После установления лампы надеть защитную крышку **A**.

Духовка оборудована лампой, имеющей следующие характеристики:

25 Вт - Резьбовой цоколь E-14 - T 300°C.

Лампа, идущая в комплекте к данному устройству, является «лампой специального назначения», предназначенная для применения только с данным устройством; не предназначено для бытового освещения.

2. СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Для облегчения чистки внутри духовки, дверца может быть снята следующим образом: Петли «А» снабжены двумя подвижными болтами «В».

Когда болт «В» приподнят, петля освобождается из своего гнезда.

После выполнения этой процедуры дверца может быть поднята вверх и снята при перемещении ее к наружи; захватывайте дверцу рядом с петлями во время выполнения этих процедур.

Для последующей установки дверцы, вначале вставьте петли в гнезда и полностью откройте дверцу.

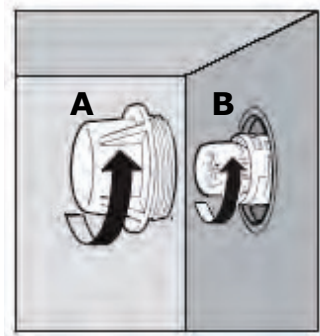
Не забудьте о том, что необходимо повернуть два подвижных болта В, используемых для закрепления двух петель, перед тем, как закрыть дверцу.

Предупреждение:

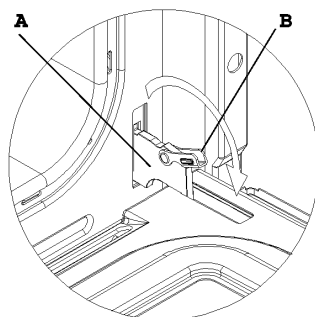
Будьте осторожны, чтобы не сместить систему фиксации петель при снятии дверцы, поскольку шарнирный механизм имеет сильную пружину!

Никогда не погружайте дверцу в воду.

1.



2.

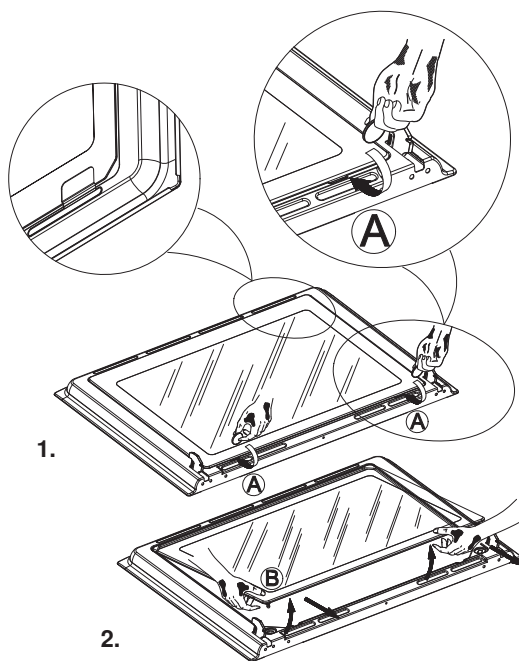


ДЕМОНТАЖ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Не пользуйтесь жесткими, абразивными материалами или заостренными металлическими скребками для очистки стеклянных дверей духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разбиванию стекла; Не пользуйтесь паровыми приспособлениями для очистки.

Чтобы снять внутреннее стекло дверцы духовки воспользуйтесь монеткой для поддевания его в местах двух вырезов А, чтобы освободились штырьки В в их гнездах (рис. 1). Поднимите стекло, как показано на рис. 2, и выньте его из верхнего крепления.

Для установки стекла на дверцу выполните вышеуказанные операции в обратной последовательности. Вставьте стекло в крепления, устанавливая его на края двери и вставляя вглубь, после чего нажмите на него, чтобы штырьки вошли в исходное положение (рис. 2).



1. Установка самоочищающихся панелек (по заказу)

Закрепите панель (А) 4 винтами-саморезами.

Приложите панели (С) к боковинам духовки, установите на них предварительно снятые решетки и закрепите.

Установите в духовку предварительно демонтированные принадлежности.

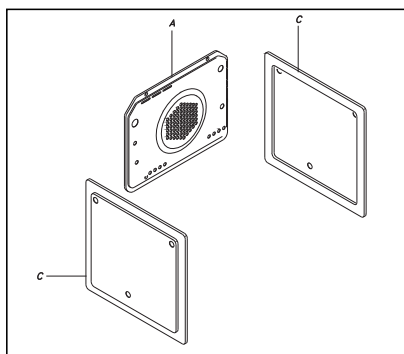
2. Чистка боковых направляющих (по заказу)

Прибор может быть оборудован боковыми направляющими, крепящимися по бокам духовки.

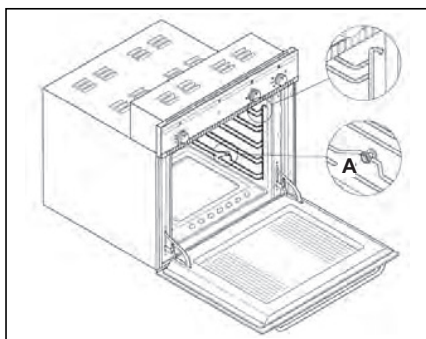
Используйте их при установке подносов и полок в духовку.

Направляющие можно вытащить, легко надавив на устройство А.

1.



2.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Важно: перед выполнением обслуживания духовки необходимо отсоединить шнур питания духовки от электросети или отключить питание с помощью главного выключателя электрической системы.

Чтобы не повредить поверхности деталей, изготовленных из нержавеющей стали, или эмалированные поверхности, чистка должна выполняться с помощью воды или специальных чистящих средств. После этого поверхности должны быть тщательно высушены.

категорически запрещается использование распылителей воды под высоким давлением или пароочистителей.

Не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор или хлорсодержащими растворами, а также каустической содой, абразивными чистящими средствами, соляной кислотой и другими веществами, которые могут оставлять на поверхности царапины.

Пятна на дне духовки образуются в результате разбрызгивания или проливания пищи (соусы, сахар, яичный белок, и жиры). Разбрызгивание происходит во время зажаривания пищи при слишком высокой температуре, а проливание происходит тогда, когда используется слишком маленькая посуда, или когда при приготовлении пищи объем пищи увеличивается.

Обе этих проблемы можно решить с помощью использования посуды с высокими стенками или с помощью использования поддона, который поставляется в комплекте с духовкой. При выполнении чистки духовки рекомендуется удалять пятна в нижней части духовки пока духовка остается теплой, Чем дольше задержка, тем труднее удаляются пятна.



EN	The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
DE	Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
IT	Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.
FR	Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.
ES	Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
PT	O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.
RUS	Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.
UA	Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальну інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.
NL	Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.
RO	Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoii menajeri. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.
PL	Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
SK	Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.
CZ	Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

